



Registro 350  
Livro 012  
Folha 39 a 80  
Data 12 - 12 - 2005

LEI N.º 1144, 12 DE DEZEMBRO DE 2005.

*Ataiz*  
Responsável  
"DISPÕE SOBRE O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS".

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE NOVA XAVANTINA, Estado de Mato Grosso, faz saber que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona a seguinte Lei:

CÓDIGO DE SANITÁRIO

PARTE I  
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINÁRES

Art. 1º – Esta Lei contem medidas de polícia administrativa de competência do Município em matéria de higiene pública, costumes locais, funcionamento dos estabelecimentos industriais, comerciais, prestadores de serviços e residenciais, instituindo as necessárias relações entre poder público e municípios.

Parágrafo Único – A administração pública local, para disciplinar e restringir direitos e liberdades individuais em razão do bem estar da coletividade, deverá exercer o poder de polícia administrativa como esta Lei lhe confere.

Art. 2º – As Autoridades Sanitárias, no exercício da sua função como integrantes das equipes e grupos técnicos da Vigilância Sanitária, Vigilância Epidemiológica e Vigilância e Saúde do Trabalhador, farão cumprir as Leis, tanto de âmbito Federal, Estadual e Municipal, expedindo termos de autos de infração, notificação em imposição de penalidade.

Art. 3º – As Autoridades Sanitárias terão livre acesso a qualquer hora em todos os estabelecimentos comerciais, industriais e prestadores de serviços no Município de Nova Xavantina – MT.

Art. 4º – A ação de Vigilância Sanitária, Epidemiológica e Ambiental ocorrerá em caráter permanente e constituirá atividade de rotina pela Secretaria Municipal de Saúde.

PARTE II  
DA LICENÇA SANITÁRIA

Art. 5º – A instalação e o funcionamento dos estabelecimentos e empresas de produtos e serviços de interesse da saúde, somente serão efetuados depois de devidamente



licenciados pelo órgão competente do Sistema Único de Saúde – SUS, Coordenadoria de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 6º – A licença sanitária (regularização documental para que pessoas físicas ou jurídicas exerçam as atividades ao regime de Vigilância Sanitária), que terá validade de um ano, deverá ser revalidada por períodos iguais e sucessivos. Sendo que a revalidação deverá ser efetuada até 31 de janeiro do ano em curso.

**PARAGRAFO PRIMEIRO-** Para liberação do Alvará Sanitário será considerado o cumprimento das normas legais vigentes, avaliados os aspectos, relativos as instalações, equipamentos e procedimentos.

**PARAGRAFO SEGUNDO-** As pessoas físicas ou jurídicas que se enquadarem neste regulamento, que iniciaram suas atividades no ano em curso terão um prazo de 30 (trinta)dias para regularizar a Licença Sanitária

Art.7º – Para o transporte de produtos sujeitos à Vigilância Sanitária, os veículos devem ser licenciados pelo órgão de Vigilância Sanitária competente, e as instalações deverão obedecer as exigências determinadas pela legislação vigente e normas técnicas especiais e reconhecidas.

Art. 8º – O pedido de Licença Sanitária para instalação e funcionamento das empresas de produtos de interesses da Saúde, será encaminhada ao órgão sanitário competente.

Art. 9º – As licenças ou suas revalidações, poderão ser suspensas, caçadas ou canceladas, nos seguintes casos:

- I – por solicitação da empresa;
- II – pelo não funcionamento da empresa, por mais de 120(cento e vinte dias);
- III – por interesse da saúde pública, a qualquer tempo, por autoridade sanitária competente.

**PARÁGRAGO PRIMEIRO** - A suspensão, cassação ou cancelamento a que se refere este artigo, resultará de despacho fundamentado, após vistoria realizada por autoridade sanitária competente.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Nos casos referidos nos incisos II e III deste artigo, deverá ser assegurado direito de defesa pela instauração de processo administrativo no Órgão Sanitário competente.

Art. 10 – O valor da taxa recolhida para liberação da Licença Sanitária será estipulado de acordo com o ramo de atividade e sua complexidade.

**Parágrafo Único** – No pedido de Licença Sanitária ou em ato de fiscalização os responsáveis pelos estabelecimentos comerciais, industriais ou prestadores de serviços, ficam obrigados a fornecer todos os dados solicitados pela autoridade sanitária competente.



### PARTE III SAÚDE E SANEAMENTO AMBIENTAL

#### CAPITULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art.11 – A promoção das medidas de saneamento, constitui uma obrigação estatal das coletividades e dos indivíduos que para tanto ficam adstritos no uso da propriedade, no manejo dos meios de produção e no exercício de atividades, a cumprir determinações legais, regulamentares e as recomendações, ordens, vedações e interdições ditadas pelas autoridades sanitárias competentes.

Art.12 – É da competência do Município, proteger o meio ambiente e combater a poluição em qualquer das suas formas.

Art.13 – O sistema de vigilância sanitária à saúde, participará de aprovações, manterá fiscalização e controle de toda obra, empreendimento, processo produtivo e de consumo, atividade de exploração de recursos naturais de qualquer atividade desenvolvida no ambiente, nele compreendido o do trabalho e que, direta ou indiretamente possam constituir risco à saúde ou à qualidade de vida.

#### CAPITULO II DAS ÁGUAS E SEUS USOS, DO PADRÃO DE POTABILIDADE

Art. 14 – As instituições da administração pública ou privada do Estado, bem como as fundações responsáveis pela operação dos sistemas de abastecimento público, deverão adotar obrigatoriamente, as normas do Ministério da Saúde.

Art. 15 – Será permitido a abertura de poços ou aproveitamento de fontes para o fornecimento de água potável onde não houver abastecimento de água, desde que satisfeita as condições higiênicas reguladas por normas técnicas específicas.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Não será permitida abertura de poços a uma distância inferior a 15 (quinze) metros de focos de contaminação.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Os poços devem ficar em nível superior ao das fontes de contaminação.

**PARÁGRAFO TERCEIRO**- Todo poço escavado deverá possuir :

- a) – paredes impermeabilizadas até 03 (três) metros de profundidade, no mínimo;
- b) – extração de água por meio de bomba elétrica ou manual;
- c) – tampa de concreto;
- d) – dispositivo que desvie as águas da chuva;

**PARÁGRAFO QUARTO** - Nas regiões periféricas e favelas poderão ser tomadas outras medidas técnicas, de acordo com interesse, poder aquisitivo e a conveniência da saúde pública.



Art. 16 – É obrigatória a ligação de toda construção considerada habitável à rede pública de abastecimento de água, na forma prevista na legislação Federal e Estadual e demais normas complementares.

Art. 17 – As águas residuais de qualquer natureza quando com suas características físicas, químicas ou biológicas, alterarem prejudicialmente a composição das águas receptoras, deverão sofrer prévio tratamento.

Parágrafo Único – O lançamento de águas residuais de qualquer natureza em águas receptoras ou áreas territoriais, somente será permitido quando não prejudicial a saúde e ao meio ambiente, sendo proibido o lançamento de águas residuais no sistema de captação de água pluvial.

Art. 18 – É proibido o uso de águas contaminadas em hortas, pomares e áreas de irrigação.

Art. 19 – A Secretaria Municipal de Saúde, deverá exercer o controle sobre os sistemas públicos de abastecimento de água destinado ao consumo humano, afim de verificar o exato e oportuno cumprimento das normas aprovadas.

Art. 20 – Os proprietários dos imóveis estão obrigados às medidas técnicas corretivas destinadas a sanar as falhas relacionadas com observância das normas e padrão de potabilidade da água.

## SEÇÃO I DAS PISCINAS E LOCAIS DE BANHO

Art. 21 – Para efeito desta Lei, as piscinas e demais locais de banho, classificam-se em:

- I – De uso público – utilizado pela coletividade em geral;
- II – De uso coletivo restrito – utilizado por grupos de pessoas, tais como: piscinas de clube, escolas, entidade, associações, hotéis, motéis, condomínios fechados e conjuntos habitacionais;
- III – De uso familiar – os pertencentes a residências unifamiliares;
- IV – De uso especial – as destinadas a fins terapêuticos ou outros que não o de esporte e recreação.

Art. 22 – As piscinas deverão cumprir as normas técnicas abaixo relacionadas e estarão sujeitas a inspeção periódica da Vigilância Sanitária e quando razões de saúde pública assim recomendarem.

- I – nos pontos de acesso haverá tanques-lava-pés, contendo solução desinfetante e/ou fungicidas para assegurar a esterilização dos pés dos banhistas;
- II – disporem de vestiários, chuveiros e instalações sanitárias de fácil acesso e separadas por sexo;



III – a água deverá ser tratada pelo cloro e seus compostos os quais deverão manter na água sempre que a piscina estiver em uso, um excesso de cloro livre não inferior a 0,2 e nem superior a 0,5 ppm (partes por milhão).

IV – quando o cloro e seus componentes forem usados com amônia, o teor do cloro livre na água não deve ser inferior a 0,6 ppm.

V – as piscinas que recebem água de boa qualidade e renovável em menos de 12 (doze) horas estão dispensadas do tratamento de cloro e seus compostos.

Art. 23 – Estão sujeitas a interdição por parte da Vigilância Sanitária: as piscinas e locais de banho que não cumprirem as Normas Técnicas, sem prejuízo da penalidade cabível.

Art. 24 – Está sujeito ao pagamento de multa o proprietário de piscina de uso público e de uso coletivo restrito, em funcionamento sem a respectiva Licença de Funcionamento ou sem vistoria técnica da Secretaria Municipal de Saúde.

Art. 25 – É vedada a conexão do sistema de esgotamento de água de piscina com as redes de instalações sanitárias ficando os infratores sujeitos a multas e desligamento compulsório.

Art. 26 – É obrigatório o cadastramento na Secretaria Municipal de Saúde, das empresas que fazem o tratamento da água de piscinas, firmas de limpeza, e desinfecção de reservatório, bem como as transportadoras de água através do caminhão pipa.  
PARAGRAFO ÚNICO – É de responsabilidade da empresa prestadora de serviço de abastecimento de água o monitoramento da qualidade da água para o consumo através de realização de exame mensais, físico-químico e bacteriológico.

Art. 27 – Os freqüentadores das piscinas são obrigados a se submeterem, a cada seis (06) meses, a exames médicos: provados por atestado distinto ou carteira de saúde.

### CAPITULO III DOS ESGOTOS SANITÁRIOS E DO DESTINO DOS DEJETOS

Art.28 – Todo e qualquer sistema de esgoto sanitário, público ou privado estará sujeito à fiscalização e controle pela Vigilância Sanitária, em todos os aspectos que possam afetar a saúde pública.

Art.29 – Os prédios residenciais, comerciais ou instalações em logradouros públicos , localizados em áreas servidas por sistemas de esgoto, serão obrigados a fazer as ligações ao sistema.

Art.30 – Os sistemas e instalações em desacordo com artigos anteriores deverão ser corrigidos de modo às exigências das mesmas em prazo estabelecido pela autoridade sanitária.



Art. 31- É proibida a introdução direta ou indireta de águas residuais nas públicas e/ou galerias de águas pluviais.

Art. 32 – É proibida a introdução direta ou indireta de águas pluviais na rede de esgoto.

Art. 33 – A limpeza das fossas deverá ser feita de modo a não causar poluição do meio ambiente, devendo as empresas que trabalhem neste ramo, ser cadastrada, licenciada e fiscalizada pela autoridade sanitária competente.

Parágrafo Único – É proibido o lançamento de resíduo sólido, líquido e pastoso em locais não autorizados pela autoridade sanitária.

#### PARTE IV FISCALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS DAS CONSIDERAÇÕES INICIAIS E DEFINIÇÕES

Art. 34 – Os assuntos pertinentes a defesa e a proteção de saúde individual ou coletiva, no que concerne a alimentos em todas as etapas de sua produção até o seu consumo no comércio serão regulados em todo o município pelas disposições deste regulamento.

Art. 35 – Para efeito desta regulamentação considera-se:

I – ALIMENTO: Toda substância ou mistura de substâncias no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinado a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

II – MATERIA PRIMA ALIMENTAR: Toda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precisa sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica.

III – ALIMENTO “IN NATURA”: Todo alimento de origem vegetal ou animal para cujo consumo imediato exijam, apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para sua perfeita higienização e conservação.

IV – ALIMENTO ENRIQUECIDO: Todo alimento que tenha sido adicionado substâncias nutrientes com a finalidade de reforçar seu valor nutritivo.

V – ALIMENTO DIETÉTICO: Todo alimento elaborado para regimes alimentares, destinado a ser ingerido por seres saudáveis ou doentes.

VI – ADITIVO INTENCIONAL: Toda substância, ou mistura de substâncias, dotado ou não de valor nutritivo, juntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, cor, e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral que exerça qualquer ação para uma boa tecnologia de fabricação de alimentos.

VII – EMBALAGEM: Qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado.



**VIII – ESTABELECIMENTO:** O local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para a venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento "in natura", aditivo intencional, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

**IX – ÓRGÃO COMPETENTE:** O órgão competente da união, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais e do distrito federal congêneres devidamente credenciados.

**X – AUTORIDADE FISCALIZADORA COMPETENTE:** O servidor geralmente autorizado pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Saúde.

**PARÁGRAFO ÚNICO – Considera-se ainda:**

a) – **COMÉRCIO AMBULANTE:** Para efeitos deste regulamento, toda e qualquer forma de atividade lucrativa, de caráter eventual ou transitória, que se exerce de maneira itinerante nas vias e logradouros públicos ou que se realize vendas em domicílio.

b) – **SERVIÇOS TEMPORARIOS:** O estabelecimento, comércio ou vendedor ambulante que opera em um local por um período que não exceda a 21 (vinte e um) dias e /ou que esteja ligado a atividades festivas.

## CAPITULO I NORMAS GERAIS

**Art. 36 –** A ação fiscalizadora nos estabelecimentos de alimentos, será exercida pela autoridade sanitária Municipal no âmbito de suas atribuições.

**Art. 37 –** Será exigido de todos aqueles que manipulem alimentos a Carteira ou Atestado de saúde, expedido pelo órgão competente, que deverá ser atualizada e arquivada em seu local de trabalho.

**Art. 38 –** Deverão ser observadas noções de higiene e limpeza na fabricação, produção, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, conservação, armazenamento, transporte, distribuição, e os alimentos só poderão ser colocados a venda para consumo, ou expostos alimentos que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;  
II – por sua natureza, composição ou circunstâncias de produção, fabricação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, distribuição e comercialização e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos a saúde, não tenham o seu valor nutritivo prejudicado e não apresentam aspectos repugnantes;

III – sejam provenientes de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente ou se encontrem em tais estabelecimentos;  
IV – obeleçam às disposições da legislação federal, estadual e municipal vigente.



Art. 39 - Todo alimento somente será exposto ao consumo, ou entregue à venda:  
I - provierem de estabelecimento licenciados pelo órgão competente;

II - estiverem dentro de sua data de validade;

III - não apresentarem sua embalagens enferrujadas, amassadas , furadas ou adulteradas.

Art. 40 - Todo alimento somente será exposto ao consumo ou entregue à venda, depois de registrado no órgão sanitário competente.

Art. 41 - Nenhuma substancia alimentícia poderá ser exposta à venda, sem estar devidamente acondicionada, sendo que alimentos perecíveis deverão ser refrigerados, congelados e/ou mantidos em temperatura adequada a seu estado de conservação. E os alimentos não perecíveis deverão ser protegidos contra insetos, roedores e outros animais em temperatura ambiente, armazenado quando for o caso, sob estrados.  
PARÁGRAFO ÚNICO - na comercialização de queijo tipo mussarela só será permitida o fracionamento na presença do consumidor, ou comprovada a procedência através de selo do órgão competente.

Art. 42 - No acondicionamento não será permitido o contato direto dos alimentos com jornais, papéis coloridos, filmes, plásticos usados, ou qualquer outro invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.

Art. 43 - Não será permitido o acondicionamento de substâncias estranhas que possam causar contaminação junto a alimentos. Caso o estabelecimento de venda e consumo comercialize saneantes, desinfetantes e produtos similares, deverá o mesmo possuir local apropriado, separado e devidamente aprovado pela autoridade sanitária..

Art. 44 – Os gêneros alimentícios depositados ou em trânsito nos armazéns de empresas transportadoras, ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade sanitária, ficando a empresa responsável por fornecer esclarecimentos relativos às mercadorias sob a sua guarda.

Art. 45 – A venda de produtos perecíveis de consumo imediato ou mediato em feiras e ambulantes, será autorizada pelo Poder Público Municipal, desde que obedecidas as noções de higienização, as condições locais apropriadas, o perfeito estado de conservação do produto e as normas contidas no Código de Postura do Município e demais Normas Técnicas Especiais (NTE) reconhecidas.

 Art. 46 – É proibido:

I – fornecer ao consumidor sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como, aproveitamento das refeições sobras ou restos para a elaboração ou preparação de outros produtos alimentícios;

II – na elaboração de massas e recheios para pastéis empadas e outros fins, a utilização de óleos ou gorduras que serviram em frituras;



- III – utilização os recheios para pasteis, empadas e outros fins, quando não forem preparados no mesmo dia;
- IV – a utilização de gorduras ou óleos de frituras em geral assim que apresentarem sinais de saturação, modificações na sua coloração ou presença de resíduos queimados;
- V – manter acima de 16º C (dezesseis graus Celsius) a margarina e acima de 10º C (dez graus Celsius) a manteiga;
- VI – manter acima de 10º C (dez graus Celsius) os queijos classificados segundo a Legislação Federal, como: moles e semi-duros;
- VII – a venda de leite fora dos padrões de conservação e acondicionamento;
- VIII – fornecer manteiga ou margarina ao consumo que não seja em embalagem original e que esteja devidamente fechada.
- IX- que os manipuladores de alimentos manuseiem dinheiro.

Art. 47 – Na preparação do caldo de cana-de-açúcar devem ser observadas as seguintes exigências:

- I – serão preparados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II – a cana-de-açúcar destinada à moagem deverá sofrer seleção e lavagem em água corrente a fim de ser separada qualquer substância estranha;
- III – o caldo, obtido em instalações impróprias deverá passar em coadores rigorosamente limpos;
- IV – a estocagem e raspagem de cana deverão ser realizadas obrigatoriamente, em local previamente autorizado pela autoridade sanitária e mantida em perfeitas condições de higiene;
- V – os resíduos da cana deverão ser mantidos em depósitos fechados até sua remoção, após encerramento das atividades do estabelecimento, ou sempre que se fizerem necessário;
- VI – quando o gelo for usado na composição ou no resfriamento do produto deve o mesmo ser potável, respeitar os padrões de qualidade exigidos pelas normas de saúde pública, bem como o transporte e o acondicionamento;
- VII – os engenhos deverão ter calha de material inoxidável.

Art. 48 – As chamadas “vitaminas vivas”, igualmente quaisquer sucos de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências no seu preparo:

- I – serão preparadas no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene;
- II – serão usadas em sua preparação frutas frescas, em perfeito estado de conservação;
- III – quando em sua feitura entrar leite, que seja pasteurizado ou equivalente;
- IV – idem inciso VI do artigo anterior;



Art. 49 – Os estabelecimentos que comercializam alimentos cozidos ou preparados para serem servidos quentes, deverão possuir estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos a temperatura acima de 60º C (sessenta graus Celsius).

Art. 50 - O transporte e a entrega dos alimentos deverão ser feitos em recipientes de material inócuo e inatacável, devidamente protegido, e os veículos adequados de uso exclusivo para tal fim.

## CAPITULO II COLETAS DE AMOSTRAS / ANÁLISE FISCAL

Art. 51 – Compete à autoridade sanitária, realizar coleta de amostra dos produtos manipulados, desde a produção até a comercialização, para fins de análise e controle de qualidade dos alimentos.

Parágrafo Único – Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a coleta de amostra prevista, será o mesmo apreendido mediante a lavratura do laudo de apreensão e levado ao laboratório oficial a quantidade encontrada.

Art. 52 – Das amostras coletadas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal e a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento e /ou estabelecimento, sendo que em caso eventual de perícia e contraprova serão utilizadas uma das duas amostras enviadas ao laboratório ou a que esta em poder do detentor.

Art. 53 – Quando a análise fiscal concluir pela condenação do produto, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa escrita e/ou requerer perícia de contraprova no prazo de 10 (dez) dias ou 24 horas, no caso de produtos perecíveis.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A notificação de que se trata este arquivo acompanhada de 01

(uma) via de laudo analítico e deverá ser feita após o seu recebimento.

PARÁGRAFO SEGUNDO- Decorrido o prazo referido no "caput" deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado como definitivo.

Art. 54 – A coleta da amostra será realizada sem interdição da mercadoria em questão.

Parágrafo Único – Se a análise fiscal da amostra for condenada, a autoridade sanitária poderá efetuar de acordo com as características de pericibilidade e quantidade do alimento nova coleta de amostra com interdição da mercadoria.



### CAPITULO III DA APREENSÃO, INTERDIÇÃO E INUTILIZAÇÃO DE ALIMENTOS E OUTROS PRODUTOS RELACIONADOS A SAÚDE

Art. 55 – Não será permitida a fabricação, exposição ou venda de gêneros alimentícios e /ou outros produtos relacionados a saúde que estejam deteriorados, falsificados, vencidos, adulterados.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Quando se verificar qualquer dos casos proibidos pelo presente artigo os gêneros e/ou produtos serão apreendidos pela autoridade sanitária, e removidos ao local destinado a sua inutilização.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - A inutilização dos gêneros e/ou produtos não eximirá o estabelecimento comercial de multas, interdição de atividade e cassação de licença de funcionamento, além das demais penalidades que possam sofrer em virtude da infração, nem de que se dê conhecimento da ocorrência aos órgãos estaduais ou federais, para as necessárias providencias.

**PARÁGRAFO TERCEIRO**- A autoridade sanitária lavrará o respectivo laudo de apreensão, sendo que este assinado pelo infrator, na recusa deste, por duas testemunhas ou mencionar no laudo a recusa da assinatura do infrator.

**PARÁGRAFO QUARTO** - Quando a critério da autoridade sanitária o produto for possível de utilização para fins industriais ou agropecuários, sem prejuízo para a saúde pública ou inconveniente, poderá ser transportado por conta e risco do infrator para local designado acompanhado pela autoridade sanitária que verificará sua destruição até o momento de não ser mais possível coloca-lo para o consumo humano.

Art. 56 – Os produtos alimentícios em geral, principalmente os enlatados não poderão ser comercializados caso sua embalagem esteja amassada, enferrujada, estufada ou violada.

Parágrafo Único – Na infração deste artigo os produtos serão apreendidos e removidos imediatamente ao depósito ou local destinado a sua inutilização.

Art. 57 – Toda água que venha a servir na manipulação ou preparo de gênero alimentício, deve ser comprovadamente potável.

Art. 58 – O gelo destinado ao uso alimentar deverá ser fabricado com água potável, isenta de qualquer contaminação.

Art. 59 – A interdição do produto e/ou estabelecimento durará o tempo necessário para a realização de novas análises e inspeções no local, não podendo exceder o prazo de 90 (noventa) dias para os não perecíveis e de 48 horas para os perecíveis, findo o qual o produto e/ou estabelecimento ficarão automaticamente liberados.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Se a análise fiscal não comprovar algum item em desacordo com a legislação vigente, a autoridade sanitária notificará ao interessado dentro de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do laudo oficial, a liberação da mercadoria.



**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Se a análise fiscal não comprovar pela condenação do alimento, a autoridade sanitária notificará o responsável na forma do artigo deste regulamento , mantendo a interdição até a decisão final.

Art. 60 – O responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo no todo ou em parte até que ocorra a liberação da mercadoria pela autoridade sanitária.

## PARTE V DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

### CAPITULO I NORMAS GERAIS PARA OS ESTABELECIMENTOS

Art. 61 – Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação e condicionamento, depósito ou venda de alimentos, bem como todos os demais de interesse da saúde pública municipal aqui regulamentados e os que vierem a ser regulamentados através de normas técnicas deverão possuir:

- I - Licença Sanitária;
- II - Água corrente potável;
- III - Pisos com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem;
- IV - Recipiente adequado para lixo com tampa;
- V - Ralos sifonados no piso;
- VI - Ventilação e iluminação adequados;
- VII - Pias e lavabos com sifão ou caixas sifonadas;
- VIII - Vasilhames de material inócuo, inatacável, sem ranhuras ou fragmentações para o preparo, uso e transporte de alimentos;
- IX - As toalhas, copos, xícaras e demais utensílios similares, quando não forem descartáveis , deverão sofrer processo de esterilização;
- X - Câmaras, balcões frigoríficos ou geladeiras de capacidade proporcional à demanda para conservação dos gêneros alimentícios de fácil deterioração em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- XI - Armários com portas, que atendam a demanda, apropriada para guarda de vasilhames e demais utensílios;
- XII - As portas dos armários devem ser mantidas fechadas ;
- XIII - Perfeita limpeza, higienização e conservação geral;
- XIV - Açucareiros e outros utensílios afins do tipo que permitam a retirada do açúcar e congêneres sem levantamento da tampa ou introdução de colheres, e evitem entradas de insetos;

**PARÁGRAFO ÚNICO** - A Licença Sanitária será concedida após inspeção das instalações pela autoridade municipal competente, obedecidas as especificações desse regulamento e de suas normas técnicas especiais e renovável anualmente.



Art. 62- Nos locais onde se fabricam, manipulam, beneficiam, acondicionam e comercializam alimentos, é proibido:

- I - ter em depósito substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, fraudar ou falsificar alimentos;
- II - fumar quando estiver manipulando, servindo ou em contato com alimentos;
- III - ter produtos, utensílios ou maquinários alheios às atividades;
- IV - utilizar estrados de madeira nos pisos, cozinhas, salas de manipulação e atrás dos balcões do salão de vendas;
- V - comunicar diretamente com a residência;
- VI - uso de pratos, copos, talheres e demais utensílios quando quebrados, rachados, lascados ou defeituosos;
- VII - permanência de quaisquer animais estranhos às atividades do estabelecimento;
- VIII - todo estabelecimento disposto nesse regulamento deverá possuir sanitários com água corrente, acessórios para higienização e lixeira com tampa e pedal.

Art. 63 - Os prédios, as dependências e demais instalações, quaisquer que sejam, onde funcionam os estabelecimentos constantes deste regulamento, deverão estar em perfeito estado de conservação e atender ao fim a que se destinam.

Art. 64 - Os estabelecimentos comerciais e industriais deverão ser mantidos obrigatoriamente, em rigoroso estado de higiene, e sempre que se tornar necessário, a juízo da fiscalização municipal, os estabelecimentos industriais e comerciais, deverão ser pintados e/ou reformados.

Art. 65 - Os estabelecimentos comerciais e industriais deverão realizar, na periodicidade determinada pelos órgãos competentes, a sanitização (dedetização, desratização), sendo que esse procedimento deverá ser registrado, com sua devida comprovação.

#### SALÕES DE VENDA

Art. 66 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os salões de vendas deverão seguir as seguintes normas:

- I - piso cerâmico ou de material de fácil higienização com inclinação suficiente para o escoamento das águas de lavagens;
- II - paredes e tetos em perfeito estado de limpeza e higiene;
- III - balcões e mesas com tampos revertidos de material de fácil higienização;
- IV - pia com água corrente;

**PARÁFRAGO ÚNICO-** Materiais não previsto nesta regulamentação deverão ter prévia aprovação da autoridade sanitária competente, seguindo normas técnicas específicas.



## COZINHA E/OU SALAS DE MANIPULAÇÃO

Art. 67 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, as cozinhas e/ou salas de manipulação deverão seguir as seguintes normas:

- I - idem ao inciso I do Artigo anterior;
- II - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado, na cor clara, até a altura mínima de 2,0 m ( dois metros) e o restante das paredes pintadas na cor clara.
- III - teto liso, de material adequado, pintado na cor clara que permita uma perfeita limpeza e higienização ;
- IV - abertura para ventilação com telas à prova de insetos;
- V - pia com água corrente; sendo que deverá ter pia para preparação de alimentos, e para lavagem de utensílios.
- VI - órgão apropriado com coida / ou exaustor;
- VII - mesas de manipulação constituídos somente de pés e tampos, devendo estes tampos serem feitos ou revestidos de material impermeabilizante.
- VIII - Lixeira com tampa e saco plástico e pedal.

## DEPÓSITO DE ALIMENTOS

Art. 68 - Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os depósitos de alimentos deverão possuir:

- I - idem ao inciso I do artigo 66;
- II - estrados para sacarias de acordo com as necessidades do estabelecimento;
- III - idem ao inciso III do artigo 66;

## INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Art. 69 - Além das demais disposições constantes deste regulamento, todos os estabelecimentos deverão possuir uma instalação sanitária no mínimo, que deverá seguir as seguintes normas:

- I - idem ao inciso I do artigo 66;
- II - teto e piso, de material adequado, pintado na cor clara que permita uma perfeita limpeza e higienização ;
- III - paredes impermeabilizadas com azulejos ou material adequado de fácil higienização , na cor clara, até a altura mínima de 2,00m ( dois metros) e o restante das paredes pintadas na cor clara;
- IV - não ter ligações diretas com nenhuma dependência do estabelecimento;
- V - lavabo com água corrente;
- VI - sabão toalha de mão descartável ou toalha de rolo;
- VII - mantê-lo sempre limpo e higienizado;
- VIII - separados por sexo;
- IX - lixeira com tampa , pedal e saco plástico



## CAPITULO II HOTÉIS, MOTÉIS, PENSÕES E SIMILARES.

Art. 70 - O funcionamento dos hotéis, motéis, pensões e similares deverão observar as Normas Técnicas e resoluções instituídas pela autoridade sanitária.

Art. 71 - Roupas de cama e banho deverão ser desinfectados com produto químico, aprovado pelo Ministério da Saúde.

Art. 72 - A estrutura física adequada a cada atividade desenvolvida, deverão apresentar boas condições de higiene e conservação.

Art. 73 - Fornecer equipamento aos funcionários da limpeza (luvas, botas e avental).

Art. 74 - Nos sanitários deverão ter lixeira com tampa e saco plástico e sabonete individual e descartável.

Art. 75 - As lavanderias quando houver, devem ter piso revestido de material de fácil higienização, com inclinação para o escoamento de águas de lavagem; as paredes, até 2,00m (dois metros) de altura no mínimo, impermeabilizadas com azulejos ou material eficiente na cor clara, sendo o resultante das paredes pintadas na cor clara, e dispor de:

- I - local para lavagem e secagem de roupas;
- II - depósito de roupas servidas;
- III - depósito, em local exclusivo de roupas limpas.

Art. 76 - No mesmo veículo não poderão ser conduzidas, similarmente, roupas sujas e lavadas sem compartimento apropriado, que evite totalmente o contado entre elas.

Art. 77 - Os motéis, hotéis e similares estão obrigados a manter em local visível e de fácil acesso, preservativos para aqueles que fizerem uso de seus serviços.  
Parágrafo Único – a inobservância do disposto configura infração Sanitária, sujeitando os infratores às penalidades previstas.

## CAPITULO III

### DOS CABELEIREIROS, LIMPEZA DE PELE, MANICURES, PEDICURES E SERVIÇOS AFINS.

Art. 78 - O funcionamento dos estabelecimentos de cabeleireiros, manicures, pedicures, depilação, limpeza de pele e serviços afins deverão observar as Normas Técnicas Especiais (NTE) reconhecidas.



Art. 79 - Nos salões de beleza e/ou barbeiros, os instrumentos de trabalho devem ser, obrigatoriamente, submetidos à completa desinfecção e esterilização antes do atendimento de cada freguês, por meio de estufa ou esterilizadores.

Art. 80 - Nos salões de beleza e/ou barbeiros, é obrigatório o uso de toalhas, golas e forro de encosto das cadeiras individuais.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O material citado acima deverá ser lavado após ter sido usado.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Os oficiais e empregados usarão, durante o trabalho, uniformes ou aventais apropriados e rigorosamente limpos.

## CAPÍTULO VI DOS MERCADOS E SUPERMERCADOS

Art. 81-Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, os estabelecimentos acima enumerados deverão possuir:

- I – áreas suficientes para estocagem, acondicionamento, depósito de alimentos e produtos, suas embalagens vazias e utensílios de limpeza;
- II – câmaras de congelamento ou frigorificação de alimentos de fácil deterioração.

Art. 82 – Nenhuma substância alimentícia poderá ser exposta à venda, sem estar devidamente acondicionada sendo que alimentos perecíveis deverão ser refrigerados, congelados e/ou mantidos em temperatura adequada ao seu estado de conservação. E os alimentos não perecíveis deverão ser protegidos contra insetos, roedores e outros animais em temperaturas ambiente, armazenados sobre estrados.

Art.83 – Não será permitido o acondicionamento e substâncias estranhas que possam causar contaminação junto aos alimentos. Caso o estabelecimento comercialize saneantes, e desinfetantes e produtos similares, deverá o mesmo possuir local apropriado, separado e devidamente aprovado pela autoridade Sanitária.

Art. 84 – Os gêneros alimentícios depositados ou em trânsito nos armazéns de empresas transportadoras, ficarão sujeitos à fiscalização da autoridade Sanitária, ficando a empresa responsável por fornecer esclarecimentos relativos às mercadorias sob a sua guarda.

Art. 85- Não será permitida a fabricação, exposição ou venda de gêneros alimentícios deteriorados, falsificados, adulterados ou produtos que sejam nocivos à saúde.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Quando se verificar qualquer dos casos proibidos pelo presente artigo, os gêneros e/ou produtos serão apreendidos pela fiscalização municipal, e removidos a local destinada à sua inutilização.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A inutilização dos gêneros e/ou produtos não eximirá o estabelecimento comercial de multas, interdição de atividades e cassação de licença de funcionamento, além das demais penalidades que possam sofrer em virtude da infração,



nem de que se conhecimento da ocorrência aos órgãos estaduais ou federais, para as necessárias providências.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - A reincidência específica na prática das infrações prevista neste artigo determinará a cassação de licença para o funcionamento comercial, industrial ou prestador de serviços.

Art. 86- Os produtos alimentícios em geral, principalmente os enlatados não poderão ser comercializados caso sua embalagem esteja amassada, enferrujada ou perfurada, que possa comprometer a qualidade do mesmo.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Para o mesmo produto colocado no mercado fica o fornecedor obrigado a informar sua origem, data de fabricação e prazo de validade, através da rotulação.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Na infração deste artigo, os produtos serão apreendidos e removidos imediatamente ao depósito ou local destinado à sua inutilização.

#### CAPÍTULO V DOS RESTAURANTES, SORVETERIAS, CAFÉS, PADARIAS, CONFEITARIAS, LANCHONETES, BARES E SIMILARES.

Art.87-Todo estabelecimento ou local destinado à produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte, depósito ou venda de alimentos, deverá ficar sujeito as normas instituídas pela autoridade sanitária competente.

Art.88- Nos locais em que exista produção, fabricação, preparo, beneficiamento, manipulação, acondicionamento, armazenamento, transporte, depósito ou venda de alimentos, é terminantemente proibido ter depósito e substâncias nocivas à saúde ou que possa servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar as condições dos alimentos.

Art.89 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima mencionados deverão possuir:

I - toalhas de mesa e guardanapos, deverão permanecer rigorosamente limpos;

II - estufas para exposição ou guarda de produtos que devem ser mantidos em temperatura acima de 60º C (sessenta graus Celsius), quando for o caso.

III - fogão apropriado com coifa ou exaustor, a critério da autoridade sanitária;

IV - recipiente com tampa revestido internamente com material inócuo e inacatável, ou feito de tal material, para guarda de farinhas, açucares, fubá, sal e congêneres;



Art. 90 - Os fornos, as máquinas e as caldeiras serão instalados em compartimentos especiais, devendo possuir isolamento térmico e acústico, aprovados pela autoridade sanitária em consonância com a legislação ambiental vigente.

Art.91 – O transporte e a entrega de pães , biscoitos e similares deverão ser feitos em recipientes adequados e protegidos e os veículos deverão ser de uso exclusivo para tal fim, a critério da autoridade sanitária.

Art.92 - As massas de secagem e os alimentos ,após saírem do forno, deverão ficar sobre prateleiras, em locais adequados.

Art.93 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis desta regulamentação, nas sorveterias, casas de frios e congêneres deverão possuir:

- I - vasilhames de material inócuo e inatacável, sem ranhuras ou fragmentação para o preparo, uso e transporte de alimentos limpo, devendo sofrer o processo de desinfecção obedecendo em princípio às seguintes etapas;
- II - remoção dos detritos, lavagem com água morna e sabão ou detergentes, escaldado com água fervente ou vapor e secagem;
- III - os sorvetes, fabricados e não vendidos no próprio local, estão sujeitos ao registro do órgão competente, antes de serem entregues ao consumo, e periodicamente, deverão sofrer um controle de qualidade de produto pela autoridade sanitária municipal competente.
- IV - Os gelados comestíveis, elaborados com produtos de laticínios ou aves, serão obrigados à pasteurização;
- V - Os congelados comestíveis somente poderão ser congelados desde que não tenham saído do local de fabricação;
- VI - durante o armazenamento, antes da distribuição aos pontos de venda, os gelados comestíveis deverão ser mantidos a uma temperatura máxima de  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezento graus Celsius negativos) nos pontos de venda a temperatura deverá ser no máximo  $-5^{\circ}\text{C}$  (cinco graus Celsius negativos).

Art.94 – Nos estabelecimentos que servem alimentos para consumo imediato, só poderão utilizar Ket chup, maionese e mostarda na forma de Sache, ficando proibida a utilização de bisnagas ou outro tipo de embalagem para tais produtos.

## CAPITULO VI DAS FRUTARIAS, QUITANDAS E SIMILARES

Art. 95 – Além das demais disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima mencionados deverão possuir:  
I – bancas limpas e higienizadas para expor os hortifrutigranjeiros;

Art. 96 – É proibido nos referidos estabelecimentos:



- I – frutas não sazonadas, amolecidas, esmagadas, fermentadas ou germinadas;  
II – produtos hortifrutigranjeiros deteriorados;  
III - hortaliças procedentes de hortas irrigadas com águas poluídas.

#### CAPÍTULO VII DOS DEPÓSITOS DE AVES E / OU OUTROS ANIMAIS

Art. 97 – Os depósitos de aves ou outros animais vivos, aprovados pela autoridade competente, devem ter suas instalações isoladas de outros alimentos, de acordo com esse ramo de comércio, aplicando-se as exigências deste regulamento e mais seguintes:

- I-área proporcional à demanda, na proporção de 08 (oito) aves por metro quadrado;  
II. cobertura apropriado com tela, completando a alvenaria;  
III.piso impermeabilizado com material eficiente, com inclinação suficiente para o escoamento de água de lavagem.  
IV. aves doentes não será permitida a comercialização.  
V. as gaiolas para as aves deverão possuir fundo móvel de modo facilitar a higiênização.

#### CAPÍTULO VIII DAS CRECHES E DEMAIS ESTABELECIMENTO DE ENSINO

Art. 98 – Os estabelecimentos de ensino e locais que se destinam a atender crianças de 0 (zero) à 5 (cinco) anos, denominado creches, deverão obedecer as Normas Técnicas Específicas ( NTE) e cumprir normas e regulamentos ditados pela autoridade sanitária competente.

#### CAPÍTULO IV DAS ACADEMIAS MUSCULAÇÃO GINÁSTICA E SIMILARES

Art. 99 – As academias de natação, ginástica e estabelecimentos similares deverão manter, como responsáveis técnicos, profissionais técnicos, profissionais registrados em conselhos de classe ou instituições afins.

#### CAPÍTULO X PRODUTOS CASEIROS E/OU COMÉRCIO AMBULANTE

Art. 100- Todos os produtos caseiros estão sujeitos à fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal e às Normas Técnicas Especiais.

Art. 101 – A autoridade Sanitária Municipal ficará responsável pelo processo de registro e controle de todos os produtos alimentícios de origem caseira, comercializados no Município.



Parágrafo Único – A autorização é restrita a venda dentro do Município, podendo ser cancelada a qualquer momento ao desrespeitar esse Regulamento e Normas Técnicas Especiais.

Art.102 – No comércio ambulante somente é tolerada a comercialização de alimentos que não favorecem riscos ou inconvenientes de caráter sanitário, a critério do órgão competente não sendo tolerado:

- I - preparo de alimentos, exceto: pipocas, centrifugação de açúcar, churros, milho verde, acarajé, churrasquinho e cachorro quente, desde que em equipamento aprovado pelo órgão sanitário do município;
- II - preparo de bebidas e sucos naturais diversos para obtenção de líquidos, ditos refrigerantes, salvo quando permitidos pelo órgão fiscalizador competente.

Art.103–A preparação, beneficiamento, fracionamento e confecção ambulante de alimentos para a venda imediata, bem como os serviços de lanches rápidos, são tolerados, desde que observadas, em especial as seguintes condições:

Art.104 – Os trailers, quando funcionam com anexos tipo bar, restaurantes, deverão obedecer ao respectivo capítulo.

Art.105 – No caso específico no comércio de alimento para consumo imediato (salgados, bolos, doces, frios e outros), o pessoal que serve ao público deve utilizar colheres ou pegadores apropriados.

Art. 106 – Os vendedores ambulantes ou eventuais de alimentos preparados não poderão estacionar em locais em que seja fácil à contaminação dos produtos expostos à venda.

## CAPÍTULO XI DAS FEIRAS LIVRES

Art.107- No funcionamento das feiras livres, é permitido a venda a varejo de produtos hortifrutigranjeiros, carnes, aves, peixes, enlatados em geral e demais alimentos líquidos e pré- fabricados, desde que, sem prejuízo das disposições anteriores desta regulamentação, ainda obedecerão as seguintes exigências:

- I - todos os alimentos à venda devem estar agrupados de acordo com a sua natureza e protegidos da ação dos raios solares e outros intempéries, ficando terminantemente proibidos coloca-los diretamente sobre o solo;
- II - as bancas para comercialização de alimentos deverão ser de material impermeável e de fácil higienização.
- III - Fica proibida a venda de carnes moídas e bifes batidos, anteriormente devendo ser preparados na presença do consumidor.



IV - os comerciantes de carnes pescados e de alimentos de consumo imediato deverão estar uniformizados de jaleco ou avental de cor clara e proteção para os cabelos(gorro ou touca)

V - Fica proibida a comercialização de carnes aparentemente estragadas, bem como de carnes provenientes de abatedouros clandestinos ou fora da temperatura adequada para a sua conservação.

VI-As carnes de pescados só poderão ser comercializadas se acondicionadas em balcão de frigorífico fixo ou móvel.

VI - As carnes salgadas só poderão ser comercializadas se protegidas contra insetos, através de tela plástica transparente.

VIII - Os serviços de transportes de carnes para comercialização só poderão ser feitos em veículos apropriados fechados e que garanta a temperatura da carne para a sua conservação.

IX - As aves vivas só poderão ser mantidas mesmo em gaiolas apropriadas de fundo móvel para a facilitação de limpeza, e não será permitida a comercialização de aves doentes.

X - Fica proibida a utilização de embalagens recicladas para carnes, pescados, derivados de leite e similares.

Art.108 – Em relação às frutas expostas à venda deverão ser observadas as seguintes prescrições:

- I - Serem colocadas sobre mesas, tabuleiros, ou prateleiras rigorosamente limpos;
- II - Não serem descascadas nem ficarem expostas em fatias, salvo se em recipiente de vidro, devidamente tapado;
- III - Estarem sazonadas;
- IV - Não estarem deterioradas.

Art. 109 – Em relação á verduras expostas à venda, deverão ser observadas as seguintes prescrições:

- I - Estarem lavadas;
- II - Não estarem deterioradas;
- III - Serão despojadas de suas aderências inúteis, quando forem de fácil decomposição;
- IV - Deverão ser dispostas convenientemente em mesas, tabuleiros ou prateleiras rigorosamente limpos.

## CAPÍTULO XI DOS AÇOUGUES, DEPÓSITOS DE CARNES, CASA DE CARNES, AVES ABATIDAS, PEIXARIAS E CONGÊNERES.

Art. 110 – Além das disposições constantes e aplicáveis deste regulamento, os estabelecimentos acima mencionados deverão possuir:



- I - No mínimo uma porta abrindo diretamente para a rua, ampla área, boa ventilação e iluminação, não ter contato direto com a residência;
- II - Só poderão ser utilizados embalagens plásticas transparentes de primeiro uso, ou seja não recicladas ;
- III - Possuir ganchos de material inoxidável, inócuo e inacatável para segurar a carne na desossa, bem como acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos;

Art. 111 – É proibido no estabelecimento:

- I - O uso da machadinha, que será substituído pela serra elétrica ou similar;
- II - Depósito de carnes moídas, sendo que as mesmas deverão ser preparadas na presença do consumidor;
- III - A permanência de carnes expostas fora do balcão frigorífico ou geladeiras, devendo as mesmas permanecer o tempo mínimo necessário para que se proceda a desossa, exceto as carnes salgadas e linguiças;
- IV - Dá ao consumo, pescados, aves, carnes que não tenha sido submetidos à inspeção pela autoridade sanitária competente, sob pena de apreensão e multa,
- V - O uso de tábuas de madeira para cortar a carne, que deverá ser substituída por material impermeável e de fácil higienização.

Art .112 – Os veículos para transporte, entregas e distribuição de carnes, frangos e derivados serão do tipo aprovado pela autoridade sanitária competente e deverão preencher os seguintes requisitos:

- I - Dispor de compartimento de cargas completamente fechado;
- II - Dispor de revestimento metálico não corrosível, e superfície lisa e contínua;
- III - Possuir vedação para evitar derrame de líquidos;
- IV - Possuir, para transporte de carcaças inteiras, metades e quartos, equipamentos de suspensão, feitos de material não corrosível e colocado de tal maneira, que a carne não possa tocar no piso facilitando a sua retirada, e que o veículo transporte apenas os alimentos citados neste artigo;
- V - O pescado será acondicionado por espécie em caixas de material não corrosível e liso mantidos em bom estado de conservação e limpeza, podendo os mesmos ser transportados com gelo.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - A autoridade sanitária competente, considerando o tempo de duração da viagem, a temperatura inicial da mercadoria e a temperatura quando de seu carregamento, poderá exigir a instalação de dispositivos de produção automática de frio.

Art. 113-As carnes salgadas só poderão ser comercializados se protegidas contra insetos através de telas plásticas.



## CAPITULO XII ÓTICA

Art. 114- É industrialização, manipulação e/ou comercialização de lentes oftalmológicas.

Art.115- Estes estabelecimentos estão sujeitos a fiscalização da autoridade sanitária do Município e devem obedecer as Normas Técnicas Especiais (NTE).

## CAPITULO XIII DO PESSOAL

Art. 116- Para o exercício das atividades relacionadas a saúde será obrigatória a carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde ou o controle de empresas por ela credenciadas:

- I - produção, industrialização, manipulação, comercialização e distribuição de alimentos;
- II - hotéis, pensões e congêneres;
- III - Clubes esportivos, saunas, massagens, salões de beleza, de cabeleireiros e barbeiros, pedicure e manicure;
- IV - em todos os estabelecimentos de serviços de saúde e de interesse de saúde;
- V - outras atividades que exijam contato direto com o público a critério da autoridade sanitária.

Art. 117 – A carteira de saúde emitida pela Secretaria Municipal de Saúde terá validade de 06 (seis) meses, devendo ser renovada dentro desse prazo.

I - As empresas portadoras de serviços médico próprio devidamente credenciadas pela S.M.S., poderão fazer o controle de seus próprios empregados.  
II - Esta obrigação é extensiva aos proprietários que intervenham diretamente em seus estabelecimentos, qualquer que sejam as atividades que desenvolvam nos mesmos.

Art.118 – Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas acometidas por dermatoses não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

PARÁGRAFO ÚNICO- Caberá à autoridade competente apurar as irregularidades citadas neste artigo, determinando as medidas cabíveis sob pena de multa.

Art. 119 – Os empregados e proprietários que intervém diretamente nas atividades do estabelecimento, mesmo quando portadores de carteiras de manifestações febris ou



cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, só podendo reassumir após liberação médica por escrito, sob pena de multa.

Art. 120 – As pessoas que manipulam alimentos, bem como as que trabalham nos estabelecimentos de interesse da Saúde Pública, não podem praticar ou possuir hábitos ou condições de prejudicar a sanidade dos alimentos, e higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores e, em especial:

- I. Devem manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- II. Quando no recinto de trabalho, devem fazer uso do jaleco e/ou avental de cor clara;
- III. Quando envolvidas na elaboração, preparação ou fracionamento de alimentos, além do avental ou jaleco, devem fazer uso do gorro ou touca.
- IV. Devem ter as mãos e unhas limpas; obrigatoriamente lavados com água e sabão antes do ínicio das atividades quando estiverem tocado material contaminado ou dinheiro, feito uso de lenço e principalmente, após ter utilizado de instalações sanitária;
- V. Na manipulação de alimentos, devem ter unhas curtas e sem pintura, cabelos e barbas aparadas ou protegidos;
- VI. Os cortes, queimaduras e erosões de pele supervenientes durante o serviço implicarão no imediato afastamento do funcionário do local de manipulação de alimentos;
- VII. Não podem fumar, mascar gomas ou outras práticas semelhantes nos locais onde se encontram alimentos, podendo faze-lo, todavia, em locais especiais, desde que, após a prática, lavem cuidadosamente as mãos;
- VIII. Não devem cuspir ou escarrar em qualquer dependência podendo faze-lo tão somente no vaso sanitário;
- IX. Ao empregado-caixa incumbe receber diretamente dos fregueses moeda ou papel-moeda destinado ao pagamento das compras e dar-lhes, na mesma condição, o tronco, porventura devido sendo absolutamente vedado ao vendedor tocar no dinheiro e ao empregado-caixa, qualquer contato com alimentos.

Art.121 – É proibida a entrada de pessoas estranhas nos locais de manipulação, fracionamento, acondicionamento, depósito ou armazenamento dos alimentos.  
PARÁGRAFO ÚNICO- Exetuam-se as pessoas que, pela natureza de suas atividades, tais como entrada de mercadorias, consertos, sejam obrigados a penetrar nos referidos locais, estando todavia, sujeitos às disposições referentes à higiene do pessoal.



PARTE VI  
DO FUNCIONAMENTO DAS INDUSTRIAS  
CAPITULO I  
NORMAS GERAIS

Art. 122 – Fica sujeito as normas da Vigilância Sanitária instituídas por este código, os medicamentos, os insumos farmacêuticos e correlatos, produtos de higiene, cosméticos, perfumes, saneantes e domissanitários, produtos destinados a correção estética e outros.

Art. 123 – Somente poderão extrair, produzir, fabricar, purificar, fracionar, embalar, reembalar, importar, exportar, armazenar os produtos de que trata o artigo anterior as empresas licenciadas pelo órgão sanitário municipal.

Art.124 – Industrializar produtos de interesse sanitário, somente com autorização de um responsável técnico, conforme legislação vigente.

Art.125 – Quando um só estabelecimento industrializar produtos de natureza ou finalidades diferentes, será obrigatório a exigência de instalações separadas para a fabricação ou acondicionamento de materiais, matéria-prima, substâncias e produtos acabados.

Art.126 – É proibido reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes.

Art.127 – Para alterar o processo de fabricação os produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome e demais elementos de produtos registrados ou dispensados de registro, deverá ter autorização previa do órgão sanitário competente.

Art.128 – Não poderá construir, instalar ou fazer fracionar, laboratórios de produção de outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, bebidas, saneantes e demais produtos de interesse à saúde pública, sem registro, licença e/ou autorização do órgão sanitário competente.

Art.129 – As industrias que pela natureza dos produtos, pelas matérias-primas utilizadas, pelos combustíveis empregados, ou por qualquer motivo possam prejudicar a saúde ou conforto público, não poderão instalar-se na área urbana.

PARAGRAFO ÚNICO – Para a instalação dos estabelecimentos citados nesse regulamento, deverão ser anexados ao pedido de licença sanitária os seguintes dados:

- a) o ramo da indústria;
- b) o contrato social;



- c) o local em que será instalada e a dimensão da área a ser ocupada com a planta baixa;
- d) a relação da(s) matéria(s) prima(s) utilizada(s) na fabricação dos produtos;
- e) o número de pessoal a ser empregado;
- f) os mecanismos de segurança a serem adotados;
- g) nome do responsável técnico com respectivo nº de inscrição no conselho de classe a que pertence.

Art.130 – Todo trabalhador envolvido com a produção deverá fazer uso de equipamentos de proteção individual (EPI), e equipamento de proteção coletiva (EPC), que se fazer necessário.

Art.131– Os compartimentos especiais destinados à abrigar fontes geradoras de calor deverão ser isolados térmicamente.

## CAPITULO II INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Art.132- Todos os estabelecimentos que exercem atividades pertinentes à área de alimentos devem ser inspecionados e licenciados pelo órgão sanitário competente.

Art.133-Todos alimentos devem ser preparados, manipulados, acondicionados e conservados conforme as boas práticas de fabricação (BPF).

Art.134- Cabe a Vigilância Sanitária do município inspecionar as unidades fabris para verificação do cumprimento das unidades para verificação do cumprimento das boas práticas de fabricação e normas técnicas específicas.

Art.135- Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis, e antiderrapantes; não possuir frestas e serem fáceis de limpar ou desinfetar. Os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo de sifão ou similar), impedindo a formação de poças. As paredes devem ser revestidas de matérias impermeáveis e laváveis, e de cores claras. Os ângulos entre as paredes e o piso deve ser constituído e/ou acabado de modo a que impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e deve ser fácil de limpar.

Art.136- Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem.

Art.137- Produtos dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão competente, deverão informar a autoridade sanitária municipal o início da fabricação do(s) produto(s).



Art.138- Deverão ser observados, noções de higiene e limpeza e limpeza na fabricação, produção, beneficiamento, manipulação, conservação, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, venda e consumo o dos alimentos.

Art.139- Nenhuma substância alimentícia poderá ser exposta à venda, sem estar devidamente acondicionada, sendo que alimentos perecíveis deverão ser refrigerados, congelados e/o mantidos em temperatura adequada a seu estado de conservação. E alimentos não perecíveis deverão ser protegidos contra insetos, roedores e outros animais em temperatura ambiente, armazenados quando for o caso, sob estrados.

Art.140- A autoridade sanitária terá um prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da comunicação da empresa, para proceder a inspeção sanitária na unidade fabril.

Art.141- É proibida a colocação de novas datas ou recondicionamento em novas embalagens de produtos cujo prazo de validade haja espirado.

Art.142-Estabelecimento que manipula alimentos deve funcionar em área adequada, e boas condições higiênicas sanitárias independentes de residências.

Art.143- A rotulagem de alimentos embalados apresenta, obrigatoriamente as seguintes informações:

- a)- demoninação do alimento;
- b)- lista de ingredientes e informação nutricional dos componentes;
- c) conteúdo;
- d) data de fabricação e validade;
- e) número do lote;

### CAPITULO III INDÚSTRIAS DOMISSANITÁRIOS

Art.144- Só poderá funcionar a industria de domissanitários sob responsabilidade técnica de um profissional habilitado.

Art.145- Toda indústria de domissanitários deverá, fabricar, armazenar e transportar produtos conforme boas práticas de fabricação (BPF), para garantir a qualidade dos produtos.

Art.146- A garantia de qualidade apropriada para a fabricação de produtos deve assegurar que:

- a)- As responsabilidades sejam claramente definidas.
- b)- As operações de produção e controle e os insumos necessários sejam claramente especificados.



c)- os produtos acabados sejam corretamente fabricado e controlados de acordo com os procedimentos definidos.

#### CAPITULO IV

### INDÚSTRIA DE COSMÉTICOS, PRODUTOS DE HIGIENE, PERFUMES E OUTROS

Art.147- Todos os estabelecimentos que fabricar cosméticos devem ser fabricados, acondicionados conforme normas técnicas específicas (NTE), e boas práticas de fabricação (BPF).

Art.148- Só poderão funcionar indústrias de cosméticos sob responsabilidade técnica de um profissional habilitado.

### PARTE VII LOCAIS DE TRABALHO E SAÚDE DO TRABALHADOR

#### CAPITULO I NORMAS GERAIS

Art. 149- Entende-se por Saúde do trabalhador, para efeitos desta lei, um conjunto de atividades que se destina, através das ações de Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária, a promoção e proteção da saúde dos trabalhadores, assim como a recuperação e reabilitação da saúde dos trabalhadores, submetidos aos riscos e agravos advindos das condições de trabalho, abrangendo:

- I - Assistência ao trabalhador vítima de acidente de trabalho ou portador de doença profissional e do trabalho;
- II - Participação, no âmbito de competência do Sistema Único de Saúde- SUS, em estudos, pesquisas, avaliação , controle das condições de produção, extração, armazenamento, transporte, distribuição e manuseio de substâncias, de produtos, de máquinas e de equipamentos que apresentam riscos à saúde do trabalhador.

Art. 150- A autoridade sanitária investigará e realizará inspeções sanitárias, cabendo:  

- I - ao trabalhador- a manutenção higiênica, a execução de ações de segurança operacional e o uso de dispositivos de proteção adequados;
- II - à empresa ou proprietário- a direção, o planejamento, a manutenção e a execução das medidas preventivas, quanto aos aspectos de salubridade e periculosidade, ficando os mesmos obrigados a fornecer os dispositivos de proteção necessários.

Art.151- São obrigações do empregador, além daquelas estabelecidas na legislação em vigor:



- I - manter as condições e a organização de trabalho adequadas às condições psicofísicas dos trabalhadores;
- II - permitir o acesso das autoridades sanitárias aos locais de trabalho e qualquer dia e horário, fornecendo as informações e dados solicitados;
- III - em caso de risco conhecido, das amplas e constantes informações aos trabalhadores;
- IV - em caso de risco ainda não conhecido, arcar com os custos de estudos e pesquisas que visem esclarecê-los;
- V - uma vez detectado o risco, seja físico, químico, biológico , operacional ou proveniente da organização do trabalho, comunicar imediatamente à autoridade sanitária, enviando cronograma à aprovação para implementar a correção dos mesmos.

Art.152- A Vigilância em Saúde do Trabalhador será capacitada a controlar a novidade dos ambientes de trabalho nos momentos preventivos, curativos e de reabilitação, devendo contar para isso com multiprofissional, sendo de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde proporcionar eventos que promulguem conteúdos relativos à saúde do trabalhador para constante atualização.

Art.153- As empresas, que submetem seus empregados a exposição de substâncias ou produtos que possam causar danos à saúde, são obrigados a realizar exames médicos individuais pertinentes, objetivando ao acompanhamento da saúde do trabalhador exposto e a adoção de medidas cabíveis nas formas da lei.

Art.154- A Vigilância a saúde do trabalhador dar-se-á através da investigação, fiscalização, normalização e controle do ambiente e das instalações comercias, industriais, agroindustriais e de prestadores de serviços.

- I - Condições sanitárias dos locais de trabalho;
- II - Os maquinários, os aparelhos e os instrumentos de trabalho, assim como os dispositivos de proteção individual e coletiva (EPI/EPC).
- III - Condições de saúde do trabalhador;
- IV - Condições relativas à disposição física.

Art.155 - Os profissionais e os estabelecimentos de serviço de saúde que prestarem assistência a casos de acidentes e/ou doenças do trabalho estarão obrigados a notificá-los à Secretaria Municipal de Saúde.



## PARTE VIII DOS ESTABELECIMENTOS DE ASSISTÊNCIA À SAÚDE E OS DE INTERESSE DE SAÚDE

### CAPITULO I NORMAS GERAIS

Art. 156 – São sujeitos ao controle sanitário os estabelecimentos de assistência à saúde e os estabelecimentos de interesse da saúde.

**PARAGRAFO PRIMEIRO** – Para fins desta lei, consideram-se de assistência à saúde os estabelecimentos definidos e regulamentados em normas técnicas, destinados principalmente à prevenção de doenças e à promoção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde.

**PARAGRAFO SEGUNDO** – Entende-se por estabelecimento de interesse da saúde aquele que exerce atividade que, direta ou indiretamente, possa provocar danos ou agravos à saúde da população.

Art. 157 – Para efeito desta lei, consideram-se estabelecimentos de interesse da saúde:  
I – os que produzem, beneficiam, manipulam, fracionam, embalam, reembalam, acondicionam, conservam, armazenam, transportam, distribuem, importam, exportam, vendem ou dispensam os produtos e substâncias de interesse da saúde.

II – os laboratórios de pesquisa, de análise de amostras, de análises de produtos alimentares, água, medicamentos e correlatos e de qualidade de produtos, equipamentos e utensílios;

III – os que prestam serviços de desratização, dedetização e imunização de ambientes domiciliares, públicos e coletivos;

IV – os que degradam o meio ambiente por meio de resíduos contaminantes ou poluição sonora e os que contribuem para criar um ambiente insalubre para o homem ou propício ao desenvolvimento de animais sinantrópicos;

V – outros estabelecimentos cuja atividade possa, direta ou indiretamente, provocar danos e/ou agravos à saúde da população.

Art. 158 – Os estabelecimentos de assistência à saúde a que se refere o Art. 139, e os estabelecimentos de interesse à saúde a que se referem os incisos I e V do Art. 140 terão alvará de licença de funcionamento expedido pela autoridade sanitária competente, com validade de 01 (um) ano, renovável por períodos iguais e sucessivos, sendo requerido até 31 de março de cada ano.

**PARAGRAFO PRIMEIRO** – A concessão ou renovação do alvará de licença de funcionamento será condicionada ao cumprimento dos requisitos técnicos e à vistoria da autoridade sanitária competente.



**PARAGRAFO SEGUNDO** – Serão vistoriados os produtos, instalações, máquinas, equipamentos, normas e rotinas técnicas do estabelecimento.

**PARAGRAFO TERCEIRO** – O alvará de licença de funcionamento poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado e/ou cancelado no interesse da saúde pública, sendo assegurado ao proprietário do estabelecimento o direito de defesa em processo administrativo instaurado pela autoridade sanitária.

**PARAGRAFO QUARTO** – Entende-se por alvará de licença de funcionamento o documento expedido através de ato privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos que desenvolva qualquer das atividades sujeitas ao controle sanitário.

**Art. 159** – Os estabelecimentos que utilizem equipamentos de radiação ionizante ou não serão cadastrados e obedecerão às normas do Conselho Nacional de Energia Nuclear (CNEN) e à legislação vigente, só podendo funcionar depois de licenciados pelo órgão sanitário competente.

**Art. 160** – Os estabelecimentos que utilizem equipamentos de radiação ionizante manterão equipamentos envoltórios radioprotetores para as partes corpóreas do paciente que não sejam de interesses diagnósticos ou terapêuticos.

**PARAGRAFO PRIMEIRO** – Os utensílios, instrumentos e roupas sujeitos a contatos com fluidos orgânicos de usuários serão descartados ou deverão ser submetidos à limpeza, desinfecção ou esterilização adequadas.

**PARAGRAFO SEGUNDO** – Os estabelecimentos manterão instrumentos, utensílios e roupas em número condizente com o de pessoas atendidas.

**PARAGRAFO TERCEIRO** – Aplica-se o disposto no caput deste artigo aos equipamentos e instalações físicas que possam estar sujeitos a contato com fluido orgânico dos usuários.

**PARAGRAFO QUARTO** – É vedada a instalação de estabelecimentos que estocam ou utilizam produtos nocivos à saúde em área contígua à área residencial ou em sobrelojas ou conjuntos que possuam escritório, restaurante e similares.

**Art. 161** – Os estabelecimentos de assistência à saúde são obrigados a informar o indivíduo e seus familiares, ou responsáveis, sobre todas as etapas de seu tratamento, formas alternativas, métodos específicos a serem usados, possíveis sofrimentos, riscos, efeitos colaterais e benéficos do tratamento.

**Art. 162** – Os estabelecimentos de assistência à saúde deverão:

- I – descartar ou submeter à limpeza, desinfecção e/ou esterilização adequadas os utensílios, instrumentos e roupas sujeitos a contato com fluido orgânico do usuário;
- II – manter utensílios, instrumentos e roupas em número condizente com o de pessoas atendidas;
- III – submeter à limpeza e desinfecção adequadas os equipamentos e as instalações físicas sujeitos a contato com fluido orgânico do usuário;



IV – adotar procedimento adequado na geração, acondicionamento, fluxo, transporte, armazenamento, destino final e demais questões relacionadas com resíduos de serviços de saúde;

V – manter condições de ventilação e iluminação, níveis de ruído, condicionamento do ar, acondicionamento e manipulação dos produtos relacionados à saúde dentro dos padrões fixados em normas técnicas.

Art. 163 – Os serviços de saúde obedecerão as Normas Técnicas Especiais.

Art. 164 – os serviços médicos de saúde que executarem procedimentos em regime de internação, deverão implantar e manter comissões de controle de infecção hospitalar.

PARAGRAFO PRIMEIRO – Caberá a direção administrativa e ao seu responsável técnico dos serviços, comunicar a autoridade sanitária a instalação, composição e eventuais alterações na comissão mencionada neste artigo, bem como notificar as ocorrências de infecção hospitalar regularmente, conforme estabelecimento na legislação sanitária.

PARAGRAFO SEGUNDO – A infração de normas legais sobre o controle de infecção hospitalar, será considerada de natureza gravíssima.

## PARTE IX DOS ANIMAIS

Art.165 – A Vigilância Sanitária deverá trabalhar em consonância com os serviços, de vigilância epidemiológica, de controle de zoonoses, de saúde do trabalhador e atenção à saúde, com os órgãos de proteção ambiental, na busca de uma ação coordenada, objetiva e eficaz no controle dos agravos à saúde.

Art.166 – A Vigilância Sanitária trabalhará de forma complementar à fiscalização de posturas municipais, no que diz respeito á criação de animais em zona urbana, através de realização de avaliação e laudos técnicos referentes a riscos e agravos à saúde.

Art.167 – É expressamente proibida a criação de suínos na zona urbana do Município.

Art.168 – A criação das demais espécies de animais domésticos em zona urbana será permitida desde que, por número, espécie e instalações, não constituam focos de insalubridade, incômodo ou riscos à saúde pública, a critério da autoridade competente.

Art.169 – Todo animal encontrado em via pública desacompanhado de seu dono é considerado vadio e passível de captura por parte da Administração Municipal.

Art.170 – A captura, manutenção, resgate, adoção, doação, comercialização e sacrifício dos animais vadios serão objeto de regulamentação por Decreto do Poder Executivo.

Art. 171 – O Município não responde por indenização de qualquer espécie, no caso de dano ou óbito do animal vadio apreendido.



## PARTE X DAS AÇÕES DE VIGILÂNCIA EPIDEMOLÓGICA

### CAPÍTULO I DA AÇÃO DA VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA

Art.172 –A ação da Vigilância Epidemiológica compreende as informações, investigações e levantamentos necessários à programação e avaliação das medidas de controle de doenças e de situações de agravos à saúde.

Art.173 -Compete á Secretaria Municipal de Saúde, definir a organização e as atribuições dos serviços incumbidos da ação de Vigilância Epidemiológica, promover a sua implantação e coordenação, em consonância com a Lei Federal nº78.231 de 12 de Agosto de 1976, e legislação Federal subsequente.

### CAPÍTULO II DAS DOENÇAS TRANSMISSÍVEIS

Art.174 - Para efeitos deste código, entende-se por doença transmissível aquela que é causada por agentes animados ou por seus produtos tóxicos e/ou também causada por agentes físicos como a radioatividade químicos como os agrotóxicos, dentre outros capazes de serem transferidos, direta ou indiretamente, de uma pessoa, de animais, de vegetais, do ar, do solo ou da água para o organismo de outra pessoa ou animal.

Art. 175 - É dever da autoridade sanitária executar e fazer as medidas que visem a preservação, prevenção e recuperação da saúde, e impeçam a disseminação das doenças transmissíveis.

**PARÁGRAFO ÚNICO**-A autoridade sanitária competente coordenará, junto aos órgãos de Saúde, os meios necessários para a fiel execução do disposto neste artigo.

Art.176 - A autoridade sanitária, no que tange às doenças transmissíveis, com a finalidade de suprimir ou diminuir o riscos para a coletividade, representado pelas pessoas, animais e outros infectados ou contaminados, interromper ou dificultar a transmissão, proteger convenientemente os suscetíveis e facilitar o acesso a qualquer ação terapêutica necessária, eficientes e eficazes que o caso requer.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A autoridade sanitária exercerá permanente vigilância sobre as áreas em que ocorram acidentes e/ou doenças transmissíveis, determinando medidas de controle, visando a evitar sua propagação.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Quando necessário, a autoridade sanitária requisitará auxílio da autoridade policial para execução integral das medidas relativas à propagação.

**PARÁGRAFO TERCEIRO**- O município dará prioridade à alocação de técnicos e matérias para o controle de doenças transmissíveis.



**PARÁGRAFO QUARTO-** Na luta contra as doenças transmissíveis, pela melhoria das condições gerais da salubridade, da terapêutica e da prevenção de doenças, serão oferecidas gratuitamente pelos órgãos Estaduais e Municipais, todas as facilidades para:

- a) O adequado tratamento dos doentes em estabelecimento oficiais ou particulares conveniados, inclusive reabilitação completa do paciente;
- b) Os exames físico-químicos e microbiológico de água urbana ou mural em laboratórios oficiais ou conveniados, para o consumo humano domiciliar ou para eliminar detecção de nova fonte de água mineral com prioridades terapêuticas ou favoráveis à saúde, a serem comprovadas posteriormente.

**PARÁGRAFO QUINTO-** A Secretaria Municipal de Saúde competente, baixará Normas Técnicas Especiais, visando disciplinar as medidas e atividades referidas neste artigo.

**Art.177** - Sempre que necessário, a autoridade sanitária competente adotará medidas de quimioprofilaxia, visando prevenir e impedir a propagação de doenças.

**Art.178** - O isolamento e a quarentena estarão sujeitos à vigilância direta da autoridade sanitária, a fim de se garantir a execução das medidas profiláticas e o tratamento necessário.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Em caso de isolamento, o tratamento clínico poderá ficar a cargo do médico de livre escolha do doente, sem prejuízo do disposto no caput deste artigo.

**PARÁGRAFO SEGUNDO-** O isolamento deverá ser efetuado preferencialmente em hospitais públicos, podendo ser feito em hospitais privados ou em domicílios, desde que preenchidos os requisitos estabelecidos em regulamento e ouvida a autoridade sanitária competente.

**Art.179** – Fica proibido o isolamento em hotéis, pensões, casa de cômodos, habitações coletivas, inclusive edifícios de apartamentos, escolas, asilos, creches e demais estabelecimentos congêneres e similares.

**Art.180** -O isolamento e a quarentena importarão sempre no abono de faltas ao trabalho ou à autoridade a emissão de documento comprobatório da medida adotada.

**Art.181** - A autoridade sanitária competente, deverá adotar medidas de vigilância epidemiológica, objetivando o acompanhamento de comunicantes e de pessoas procedentes de áreas onde igual ao período máximo de incubação da doença.

**PARÁGRAFO ÚNICO** -As doenças transmissíveis que impliquem na aplicação de medidas referidas no caput deste artigo, constarão de Normas Técnicas Especiais a serem baixadas periodicamente pelo Ministério da Saúde.



**Art.182** - A autoridade sanitária submeterá os portadores a um controle apropriado, dando aos mesmos adequado tratamento, a fim de evitar a eliminação de agentes etiológicos para o ambiente.

**Art.183** -A autoridade sanitária proibirá que os portadores de doenças transmissíveis se dediquem à produção, fabricação, manipulação e comercialização de produtos alimentícios e congêneres, durante o período de transmissibilidade.

**PARÁGRAFO ÚNICO-** Os portadores de doenças transmissíveis, não poderão ser demitidos em virtude da proibição a que se refere este artigo.

**Art.184** - Quando necessário, a autoridade sanitária determinará e/ou executará a desinfecção concorrente ou terminal, se for o caso, apoiará os órgãos competentes na descontaminação concorrente ou terminal.

**Art.185** -Em caso de zoonose, a Secretaria Municipal de Saúde competente, coordenará e/ou executará a aplicação de medidas constantes da legislação que rege a matéria.

**Art.186** - Na iminência ou no curso de epidemia, a autoridade sanitária poderá ordenar a interdição total ou parcial, de locais públicos ou privados, onde haja concentração de pessoas, durante o período que entender conveniente.

**Art.187** -Quando se houverem esgotado os meios de persuasão ao cumprimento da Lei, a autoridade sanitária recorrerá ao concurso de autoridade policial para execução das medidas de combate às doenças transmissíveis.

### CAPÍTULO III DA NOTIFICAÇÃO DE DOENÇAS

**Art.188** -As informações, investigações, levantamentos, inquéritos, estudos e pesquisas necessárias à programação e à avaliação das medidas de controle de doenças de agravo à saúde, constituem a ação de vigilância Epidemiológica.

**Art.189** -É da responsabilidade do Sistema Único de Saúde- SUS, definir as Unidade de Vigilância Epidemiológica integrantes da Rede de Serviços de Saúde de sua estrutura, que executará as ações de vigilância epidemiológico, abrangendo todo o território do Município de Nova Xavantina - MT.

**Art.190** -Para efeito deste código, entende-se por notificação compulsória a comunicação à autoridade sanitária competente, dos casos e dos óbitos suspeitos ou confirmados das doenças enumeradas em Normas Técnicas Especiais.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - Serão emitidas, periodicamente, Normas Técnicas Especiais relacionando as doenças e situações de agravo à saúde, de notificação compulsória.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - De acordo com as condições epidemiológicas ou com a incidência estatística, a Secretaria Municipal de Saúde poderá exigir notificação de



quaisquer infecções, infestações, contaminação ou agressões constantes das Normas Técnicas Especiais, em indivíduos que estejam eliminando o agente etiológico ou seu derivado para o meio ambiente, ou recebendo agressões ambientais, mesmo que não apresentam, no momento, sintomatologia clínica alguma.

**PARÁGRAFO TERCEIRO-** Incluem-se na exigência referida no parágrafo anterior, as contaminações provocadas por agentes inanimados, físicos ou químicos, causados por ocorrências localizadas e/ou emergenciais.

**Art.191** - A notificação compulsória dos casos de doenças tem caráter sigiloso, obrigando, neste sentido, os notificantes e as autoridades sanitárias que a atenha recebido.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** - A identificação do paciente portador de doenças referidas no caput deste artigo, fora do âmbito médico-sanitário, somente poderá efetivar-se em caráter excepcional, em casos de grande risco à comunidade, a juízo de autoridade sanitária e com conhecimento prévio do paciente ou de seu responsável.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - Quando se tratar de paciente portador de doença de notificação compulsória, como a SIDA/AIDS ou outras características similares, detectadas no âmbito médico-hospitalar- laboratorial ou na própria comunidade, além do disposto no parágrafo anterior, sua identificação se restringirá, exclusivamente, aos profissionais diretamente ligados à sua assistência médica e às autoridades sanitárias notificadas.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** - Quando se tratar de pacientes referidos no parágrafo anterior, o sigilo referido no caput deste artigo deverá ser extensivo à todas as fases da doença, para isso adotando-se dispositivos adequados quanto à confirmação e a comunicação de diagnóstico e encaminhamento do paciente, realizados com responsabilidade através de cuidados, tais como: utilização dos testes laboratoriais mais sensíveis com resultados em envelopes lacrados, chamada do paciente sem dados que levem à suspeita da doença, comunicação da doença com suporte psiquiátrico, se necessário, encaminhamento e atendimento médico/laboratorial adequados ao sigilo, e não utilização, nas unidades de saúde envolvidas, de listas com identificação dos pacientes, o que deverá ser feito por numeração, em cadastros, fichas, bolsas de sangue, dentre outros.

**Art.192** – É dever de todo cidadão, comunicar à autoridade sanitária, face a simples suspeita, o mais precocemente possível, pessoalmente, por telex, telefone, telegrama, carta ou por outro meio, devendo ser dada preferência ao meio mais rápido possível.

**Art.193** - São obrigados a fazer notificação à autoridade sanitária de casos suspeitos ou confirmados de doenças relacionadas na lista de Notificação Compulsória do Estado: médicos e outros profissionais de saúde, no exercício de profissão, bem como os responsáveis por organizações e estabelecimentos públicos e particulares de saúde, de ensino, os responsáveis pelos meios de transportes (automóvel, ônibus, trem, etc...), onde tenha estado o paciente.

**Art.194** - Quando ocorrer doença de notificação compulsória em estabelecimento coletivo, a autoridade sanitária comunicará ao responsável, o qual deverá acusar o recebimento da notificação no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, também, por escrito, assim



como o nome, a idade e residência daqueles que faltarem ao estabelecimento por 03 (três) dias consecutivos.

Art.195 - As notificações recebidas pela autoridade sanitária local e/ou regional serão comunicadas ao órgão competente as Secretaria de Estado de Saúde, de acordo com o estabelecido nas Normas Técnicas.

Art.196 - A Secretaria de Estado de Saúde, deverá comunicar imediatamente à autoridade sanitária Federal a ocorrência, no Estado, de doença transmissível de notificação compulsória, conforme modelo aprovado pelo órgão Federal competente e de acordo com o estabelecido nas Normas Técnicas.

Art.197 - Notificado um caso de doença transmissível, ou observados, de qualquer modo, a necessidade de uma investigação epidemiológica pertinente para elucidação do diagnóstico e averiguação do agravo na comunidade.

#### PARÁGRAFO ÚNICO

A autoridade sanitária poderá exigir e executar investigações, inquéritos e levantamentos epidemiológico, junto à indivíduos e a grupos populacionais determinados, sempre que julgar necessário.

Art.198 A autoridade sanitária providenciará a divulgação constante dos dispositivos deste código, referentes à notificação compulsória de doenças transmissíveis.

### PARTE XI DAS INFRAÇÕES SANITÁRIAS E PENALIDADES CAPITULO I NORMAS GERAIS

Art. 199 – Considera-se infração, toda ação ou omissão, voluntária, que importe em inobservância das disposições e preceitos estabelecidos ou disciplinados para esta Lei, ou pelas normas dela decorrentes, assim como o não cumprimento das exigências determinadas pelo órgãos competentes, visando à promoção, preservação e recuperação de saúde.

Art. 200 – As infrações classificam-se em:

- I - Leves – aquelas em que seja beneficiado por circunstância atenuante;
- II - Graves- aquelas em que forem verificadas umas circunstâncias agravantes e/ou reincidente.
- III - Gravíssimas- aquelas em que seja verificada duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 201 - Responde pela infração quem, por ação ou omissão, lhe deu causa ou concorreu para sua prática ou dela se beneficiou.



Art. 202 – As infrações de natureza sanitária serão punidas administrativamente com uma ou mais das penalidades seguintes, sem prejuízo das ações penais cabíveis:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão de produtos;
- IV - inutilização de produtos;
- V - suspensão de vendas e/ou fabricação de produtos;
- VI - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- VII - cancelamento da Licença Sanitária do estabelecimento.

Art.203 - São infrações sanitárias:

- I - construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimentos que fabriquem ou comercializam alimentos, aditivos para alimentos e outros produtos de interesse à Saúde Pública sem registro, licença e autorização do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes;
- II - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar, ou reembalar, armazenar, expedir, transportar, armazenar, expedir, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, aditivos para alimentos, embalagens e utensílios e outros de interesse à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização dos órgãos sanitários competentes ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente;
- III – obstar, ou dificultar ou desacatar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções;
- IV - expor a venda ou comercializar alimento e outros produtos de interesse à saúde pública, cujo prazo de validade tenha expirado ou apresentar novas datas de validade posteriores ao prazo expirado;
- V - descumprimento de normas sanitárias legais e regulamentares para o transporte de gêneros alimentícios;
- VI - preparar, transportar, armazenar, expor ao consumidor, comercializar alimentos que:
  - a) possuir germes patogênicos ou substâncias prejudiciais à saúde;
  - b) estiverem deteriorados ou alterados;
  - c) contiverem aditivos proibidos ou perigosos;
- VII - transgredir outras normas legais e regulamentos destinados à proteção da saúde;
- VIII - manter animal doméstico no estabelecimento, colocando em risco a sanidade dos produtos de interesse da saúde ou comprometendo a higiene e limpeza do local.
- IX - Exercer profissões ocupações relacionadas com a saúde sem a necessária habilitação.



X - Reter atestado de vacinação obrigatória, deixar e executar, dificultar ou opor-se à execução de medidas sanitárias que visem à prevenção das doenças transmissíveis e sua disseminação, à manutenção a saúde.

XI - Opor-se a e exigência de provas imunológicas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias competentes.

XII - Obstregar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções.

XIII - Desobedecer, desrespeitar ou desacatar a autoridade sanitária competente no exercício de suas funções.

XIV - Prescrever receituário, prontuário e assemelhados de natureza médica, odontológica ou veterinária em desacordo com a legislação e as normas vigentes.

XV - Deixar de notificar agravos à Vigilância Epidemiológica, detectados em estabelecimentos como: Laboratório, farmácia, hospital, clínica odontológica e clínica médica.

Art.204 – Os fiscais Municipais de Saúde mesmo que estejam no exercício de quaisquer chefias, estritamente na área fiscal, no exercício de suas funções fiscalizadoras, tem competência, no âmbito de suas atribuições, para fazerem cumprir as legislações pertinentes, expedindo intimação lavrando autuações impondo penalidades referentes à prevenção e repressão de tudo quanto possa comprometer a saúde pública.

PARÁGRAFO ÚNICO- A competência do Fiscal Municipal de Saúde fica limitada à aplicação das penalidades enumeradas nos incisos I, III e IV do artigo 202, ficando os demais V, VI e VII condicionados ao apoio e supervisão da chefia imediata.

## CAPITULO II DAS MULTAS

Art.205 – Na infração de quaisquer artigos deste regulamento, o infrator será punido com multa, impondo-se a multa em dobro em caso de reincidência específica, seguindo-se dos produtos interdição parcial do estabelecimento e chegando até o cancelamento de Licença Sanitária do estabelecimento, conforme o caso.

Art.206 – Aplicada a multa, não fica o infrator desobrigado do cumprimento de exigência determinada e nem estará isento de reparar o dano resultante da infração.

Art.207 – Na imposição da multa, e para graduá-la será obedecido o seguinte critério:

I - a maior ou menor gravidade da infração;

II - as suas circunstâncias atenuantes e agravantes;

Ar. 208 - Na reincidência as multas serão aplicadas em dobro ou triplo em caso de embaraço ou impedimento da ação fiscal.



Art.209 - Os infratores que estiverem em débito de multa não poderão receber quaisquer quantias ou créditos que tiverem com a prefeitura, participar de licitações, celebrar contratos ou termos de qualquer natureza, ou transacionar a qualquer título com administração municipal.

Art. 210 –Quem incorrer simultaneamente em mais de uma penalidade constante de diferentes dispositivos legais, aplica-se a cada pena separadamente.

Art.211 –As dívidas não pagas nos prazos estabelecidos serão inscritas na dívida ativa.

Art.212 – Os débitos decorrentes de multas não pagas nos prazos estabelecidos serão atualizados,nos seus valores monetários, na base dos coeficientes de correção monetária fixados pelo órgão federal competente.

### CAPÍTULO III DA APREENSÃO

Art.213 – O laudo de apreensão será lavrado em duas vias devidamente numeradas, destinando a primeira via à repartição, a segunda via ao autuado, contendo:

- a) O nome da pessoa física ou denominação da entidade autuada, razão social e seu endereço completo;
- b) O dispositivo legal utilizado;
- c) A descrição da quantidade, qualidade, nome e marca do produto.
- d) Nome e cargo legível da autoridade atuante, e sua assinatura.
- e) A assinatura do responsável pela empresa ou, na sua ausência de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação desta circunstância e assinatura de duas testemunhas, quando possível.

Art.214 – Lavra-se-a Laudo de Apreensão, que poderá culminar, em inutilização de produtos e envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos, equipamentos inversos e outros, quando:

- I - Os produtos comercializados não atenderem às especificações de registro e rotulagem.
- II - Os produtos comercializados se encontrarem em desacordo com os padrões de identidades e qualidade, após os procedimentos laboratoriais legais, seguindo as disposições contidas nas legislações vigentes mediante a expedição de laudo técnico constatando que tais produtos são impróprios para consumo.
- III - O estado de conservação, de acondicionamento e de comercialização não atenda as disposições desta Lei.
- IV - O estado de conservação e a guarda dos envoltórios, utensílios, vasilhames, instrumentos e equipamentos inversos estejam



impróprios para os fins a que se destinam, a critério da autoridade sanitária competente.

V - Em detrimento da saúde pública, ou agente fiscalizador constatar infringência às condições relativas aos produtos dispostos nesta Lei.

VI - Em situações previstas por atos administrativos da Secretaria Municipal de Saúde devidamente publicado.

Art.215 – Os produtos citados no artigo anterior, por ato administrativo de vigilância sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, poderão, após a sua apreensão:

I - Ser encaminhados, para fins de inutilização em local previamente estabelecido pela autoridade sanitária competente.

II - Ser inutilizados no próprio estabelecimento.

III - Poderão ser doados a instituições públicas ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas, mediante Laudo Técnico a respeito das condições higiênico-sanitárias do produto.

#### CAPITULO IV TERMO DE INTERDIÇÃO

Art.216 – O termo de interdição será lavrado em 02 (duas) vias devidamente enumeradas, destinando-se a primeira via à repartição, a segunda via ao responsável pelo estabelecimento, contendo:

- a)- o nome da pessoa física ou denominação da entidade atuada, razão social, especificando-se o ramo de atividade e o seu endereço completo;
- b)- os dispositivos legais infringidos;
- c)- a medida sanitária ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- d)- nome e função ou cargo, legíveis, da autoridade atuante e sua assinatura;
- e)- nome e cargo legíveis da chefia e sua assinatura;
- f)- a assinatura do responsável pelo estabelecimento ou, na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e assinatura de duas testemunhas, quando possível.

#### CAPITULO V DA NOTIFICAÇÃO

Art.217 - Poderá ser lavrado o Termo de Notificação, a critério da autoridade sanitária competente, seguindo -se a lavratura do Auto de Infração, após o vencimento do prazo concedido, caso as irregularidades não tenham sido sanadas.

PARÁGRAFO ÚNICO- O prazo fixado no Termo de Notificação será de, no máximo de 30 (trinta) dias, podendo ser prorrogável mediante pedido fundamentado à Junta de Julgamento da Saúde as informações do agente fiscalizador.



Art.218 - O Termo de Notificação será lavrado em três vias, devidamente numeradas, destinando-se a primeira e terceira vias para a repartição e a segunda via para o proprietário do estabelecimento ou seu representante, contendo:

- a)- o nome da pessoa física ou denominação da entidade , razão social, especificando o ramo de sua atividade e o endereço completo;
- b)-a disposição legal ou regulamento infringido;
- c)- a medida sanitária exigida, ou, no caso de obras, a indicação do serviço a ser realizado;
- d)- o prazo para o cumprimento da exigência;
- e)- nome e cargo legíveis da autoridade que expediu a intimação e sua assinatura;
- f)- a assinatura do intimado ou na sua ausência, de seu representante legal ou preposto e, em caso de recusa, a consignação dessa circunstância e a assinatura de duas testemunhas, quando possível.

**PARÁGRAFO ÚNICO-** Na impossibilidade de dar conhecimento diretamente ao notificado da lavratura do Termo de Notificação, este deverá ser cientificado por meio de carta registrada com aviso de recebimento, ou publicação pela imprensa, considerando-se efetivada a notificação 10 (dez) dias após a publicação.

## CAPITULO VI DAS COLETAS DE AMOSTRAS/ANALISE FISCAL.

Art.219 – Compete à autoridade sanitária, realizar coletas de amostras dos produtos manipulados, desde a produção até a comercialização, para fins de análise e controle de qualidade dos alimentos.

**PARAGRAFO ÚNICO –** Se a quantidade ou natureza do alimento não permitir a coleta de amostra prevista, será o mesmo apreendido mediante lavratura do termo de apreensão e levado ao laboratório oficial na quantidade encontrada.

Art.220 – Das amostras coletadas, duas serão enviadas ao laboratório oficial para análise fiscal e a terceira ficará em poder do detentor ou responsável pelo alimento e/ou estabelecimento, sendo que em caso eventual de perícia de contraprova será utilizada uma das duas amostras enviadas ao laboratório ou a que está em poder do detentor.

Art.221 – Quando a análise fiscal concluir pela condenação do produto, a autoridade sanitária notificará o responsável para apresentar defesa escrita e/ou requerer perícia de contraprova no prazo de 10 (dez) dias ou 24 horas, no caso de produtos perecíveis.

**PARAGRAFO PRIMEIRO –** A notificação de que trata este arquivo acompanhada de 01 (uma ) via do laudo analítico e deverá ser feita imediatamente após o seu recebimento.

**PARAGRAFO SEGUNDO –** Decorrido o prazo referido no “caput” deste artigo, sem que o responsável tenha apresentado defesa ou requerido perícia de contraprova, o laudo analítico da análise fiscal será considerado como definitivo.



## CAPITULO VII DO RECURSO E JULGAMENTO

Art.222 - Transcorrido o prazo para impugnação do Auto de Infração sem interposição de defesa e em caso de decisão denegatória definitiva de recurso, os processos serão encaminhados para a devida cobrança, no órgão municipal competente.

Art.223 - Cabe à Junta de Julgamento da Saúde examinar e decidir, em primeira instância administrativa, os processos relativos às infrações sanitárias, bem como os atos administrativos referentes à matéria sanitária.

I - Até 15 (quinze) dias corridos, para os processos de reabertura dos estabelecimentos interditados.

II - Até (quinze) dias corridos, para o julgamento das impugnações dos Autos de Infração.

III - Até 15 (quinze) dias corrido, para o julgamento dos processos de cancelamento e pedidos de prorrogação do prazo dos termos de interdição, laudo de apreensão e notificação.

Art.224 – Quando a decisão de primeira instância for favorável ao infrator, a junta de julgamento da Saúde recorrerá, obrigatoriamente, de ofício, à segunda instância, no prazo de 10 (dez) dias.

PARAGRAFO ÚNICO – Enquanto não houver a decisão da segunda instância, a decisão de primeira instância não produzirá efeito.

Art.225 – Caso seja indeferida a impugnação em primeira instância, o infrator poderá oferecer interposição de recurso à segunda instância, no prazo de 10 (dez) dias.

Art.226 – Incumbe à junta de Recursos da Saúde examinar, julgar e decidir em segunda instância os recursos relativos às decisões de primeira instância, bem como os atos administrativos referentes à matéria sanitária.

PARAGRAFO ÚNICO – A junta de Recursos da Saúde será composta e regimentada por ato do secretário Municipal de Saúde.

Art.227 – Cabe à junta de Recursos da Saúde, sem prejuízo das sanções administrativas, encaminhar ao Ministério Público os fatos circunstanciados referentes às infrações sanitárias para as devidas providências.

Art.228 – A junta de Recursos da Saúde é competente para conceder, por decisão fundamentar a remissão parcial ou total das sanções administrativas, referentes às infrações sanitárias por atos ilícitos.



## PARTE XII DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO SANITÁRIO

Art.229 – A Secretaria Municipal de Saúde poderá impor condicionamentos administrativos ao exercício dos direitos individuais e coletivos, sob as modalidades de limites, encargos e sujeições, observando:

- I – Não se adotarão medidas obrigatórias que envolvam ou impliquem riscos à vida.
- II – Os condicionantes administrativos, sob as modalidades de limites, encargos e sujeições, serão proporcionais aos fins que em cada situação se busquem.
- III – Dar-se-á preferência, sempre, à colaboração voluntária do cidadão e da comunidade às autoridades sanitárias competentes.

Art.230 – As infrações de natureza sanitária aos dispositivos desta Lei serão apuradas em processo administrativo, iniciado com a Lavratura do Auto de Infração, e punidas com aplicação isolada ou cumulativa das pena prevista, observados o rito e os prazos estabelecidos na presente Lei.

Art.231 – Instaurado o processo administrativo sanitário, fica assegurado ao infrator o contraditório e ampla defesa, com meios e recursos a ela inerentes.

Art.232 – O infrator poderá apresentar impugnação contra todos o Auto descritos nesta Lei, (no prazo de 20 ) vinte dias, executando o Auto de colheita de Amostra, que obedecerá aos prazos estabelecidos para o procedimento das análises.

PARAGRAFO ÚNICO – O Auto de Apreensão e Inutilização será examinado e julgado apenas quanto aos seus aspectos formais, não ensejando ao infrator qualquer direito à devolução dos produtos da respectiva apreensão.

Art.233 – O prazo para impugnação do Termo de Notificação vencerá no término do prazo fixado pelo agente fiscalizador.

Art.234 – A impugnação e a suspensão do Termo de Interdição serão examinados e julgados imediatamente após seu recebimento.

Art.235 – As impugnações acima citadas serão julgadas, depois de ouvido o agente fiscalizador que fundamentará seu parecer pela manutenção parcial ou total dos Autos e Termos ou pelo indeferimento parcial ou total dos referidos termos.



### PARTE XIII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art.236 – As Portarias, Resoluções e Normas Técnicas, que atenderem às necessidades comprovadas a qualquer caso específico no município, poderá ser elaborada pela equipe técnica da saúde coletiva e aprovada pelo (a) Secretário(a) Municipal de Saúde.

Art.237 – Quando o autuado recusar-se a assinar, os autos de fiscalização, poderá o auto de infração ser assinado “a rogo” na presença de duas testemunhas ou na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pelo agente fiscalizador.

Art.238 – Quando o autuado for analfabeto, fisicamente incapaz ou menor, poderá o auto de infração ser assinado “a rogo” na presença de duas testemunhas ou, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pelo agente fiscalizador.

Art.239 – A autoridade sanitária terá livre ingresso, em qualquer dia e hora, mediante as formalidades legais, em casas de diversões, em todas as habilidades particulares ou coletivas, prédios ou estabelecimentos de qualquer espécie, terrenos cultivados ou não, lugares e logradouros públicos.

Art.240 – A Secretaria Municipal de Saúde poderá se utilizar da participação de técnicos especialistas de entidades públicas ou privadas em procedimentos de saúde pública, sempre que se fizer necessário.

Art.241 – o poder público municipal, através da Secretaria Municipal de Saúde, poderá requisitar câmaras frigoríficas e refrigeradores de estabelecimentos situados no Município, para acondicionar produtos perecíveis suspeitos de contaminação, até que seja liberado o laudo pericial.

Art.242 - A taxa referente a liberação do Alvará de Licença Sanitária será cobrada conforme tabela em anexo I deste regulamento.

Art.243 - Todos os agravos à saúde, que possa ser transmitidos através de vetores, fica sob responsabilidade do proprietário e ou responsável comercial a eliminar qualquer espécie de propagação dos mesmos.



Art. 244 – As multas pecuniárias que se refere este Código, serão aplicadas com os seguintes critérios:

- I – Infrações Leves – de 12,5 a 25 UPFNX;
- II – Infrações Graves – de 25,5 a 50 UPFNX;
- III – Infrações Gravíssimas – de 50,5 a 250 UPFNX.

Art. 245 – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 246 - Ficam revogadas todas as disposições em contrário.

Palácio dos Pioneiros  
Gabinete do Prefeito Municipal  
Nova Xavantina – MT, 12 de dezembro de 2005.

**Robison Aparecido Pazetto**  
Prefeito Municipal

#### REGISTRO DE PUBLICAÇÃO

Foi afixado no quadro mural desta Prefeitura Municipal, local destinado às publicações dos atos do município de acordo com a lei municipal nº 582/94, no período de

12/12/05 a 12/01/06

Nova Xavantina - MT, 12 de 12 de 2005

Responsável



**ANEXO I**

**TAXA REFERENTE LIBERAÇÃO DA LICENÇA DE VIGILÂNCIA  
SANITÁRIA MUNICIPAL**

<b>DESCRÍÇÃO DAS ATIVIDADES</b>	<b>TAXA EM UPF/NX</b>
<b>INSPEÇÃO SANITÁRIA EM SERVIÇOS DE SAÚDE</b>	<b>ALVARÁ SANITÁRIO</b>
1 - HOSPITAIS, CLÍNICAS VETERINÁRIAS:	
- ATÉ 50 LEITOS	05
- DE 51 A 250 LEITOS	10
- ACIMA DE 250 LEITOS	20
2 - AMBULATÓRIO	1,75
3 - ASSISTÊNCIA MÉDICA DE URGÊNCIA	05
4 - HEMOTERAPIA;	11,75
- UNIDADE DE COLETA, TRANSFUSÃO E PROCESSAMENTO DE SANGUE	6,75
- UNIDADE DE COLETA, TRANSFUSÃO DE SANGUE	3,5
- AGÊNCIA TRANSFUSIONAL	1,75
- POSTO DE COLETA	11,75
-SERVIÇO DE TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA	
5 - CLÍNICAS DE:	2,5
- FISIOTERAPIA	2,5
- ORTOPÉDICA	2,5
- PSIQUIATRIA	2,5
- PSICOLOGIA	2,5
- FONOAUDIABIA	2,5
- CENTRO AUDITIVO	05
- DE VACINA	05
- DE ENDOSCOPIA	7,5
- MÉDICA	15
- ODONTOLÓGICA	
6 - INSTITUTO DE BELEZA – ESTÉTICA:	07
- COM RESPONSABILIDADE TÉCNICA	3,5
- MASSAGEM	05
- TATUAGEM	
7 - REGISTRO DE ÓTICA	05
- ÓTICA SEM LABORATÓRIO	10
- ÓTICA COM LABORATÓRIO	
8 - LABORATORIOS:	10
- LABORATÓRIO DE ANÁLISE CLÍNICA	10
- PATOLOGIA CLÍNICA	



- ANATOMIA PATOLÓGICA

10

- CITOLOGIA	10
- LIQUIDO CEFALO-RAQUIDIANO E CONGÊNERES	07
- LABORATÓRIO OU OFICINA DE PROTESE DENTARIA	05
9 - POSTO DE COLETA DE ANÁLISE CLÍNICA, PATOLOGIA CLÍNICA, CITOLOGIA, LIQUIDA CEFALO-RAQUIDIANO E CONGÊNERES.	10
10 - BANCO DE OLHOS, LEITE E OUTRAS SECREÇÕES	10
11 - CONSULTÓRIO MÉDICO, ODONTOLÓGICO E VETERINÁRIO.	07
12 - CONSULTÓRIO MÉDICO/ODONTOLÓGICO COM APARELHO DE RAIOS-X	13,5
13 - ESTABELECIMENTO QUE DESTINAM A PRÁTICA DE ESPORTE	
- ACADEMIA -C/ RESPONSABILIDADE TÉCNICA	10
14- ESTABELECIMENTO DESTINADO AO TRANSPORTE DO PACIENTE	3,5
15 - VISTORIA DE VEÍCULO P/ TRANSPORTE	3,5
- TERRESTRE	07
- ÁEREO	
16-ASILO - CASA DE REPOUSO	
- COM RESPONSABILIDADE TÉCNICA	07
- SEM RESPONSABILIDADE TÉCNICA	3,5
17-COLETA DE AMOSTRA DE PRODUTO/SUBSTÂNCIA	3,5
18 - INSPEÇÃO DE COOPERAÇÃO C/ PORTOS, AEROPORTOS E FRONTEIRAS	3,5
19- ANÁLISE DE PROJETOS ARQUITETÔNICOS	3,5
20- CADASTRAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS QUE UTILIZAM PRODUTOS DE CONTROLE ESPECIAL BEM COMO OS DE INSUMO QUÍMICO	3,5
21 -INDÚSTRIA DE:	
-DE ALIMENTOS	05
-DE GELO	05
- DE AUDITIVOS	05
- DE EMBALAGENS	05
-DE TINTAS E VERNIS PARA FINS ALIMENTÍCIO	05
22- INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE PEQUENO PORTO (ARTESANAL)	2,5
23-INVASORA DE ÁGUA MINERAL	2,5
24- ENPACOTADORA DE ALIMENTO	05
25-INDUSTRIA NO RAMO DROGAS EM GERAL	05



-DE MEDICAMENTO

05

-DE INSUMO FARMACÊUTICOS	05
-DE CORRELATOS	05
-DE PRODUTOS DE HIGIENE E PERFUMES	05
-DE SANEANTES DOMISSANITÁRIOS -LIMPEZA	05
26-PRESTADORA DE SERVIÇO DE ESTERELIZAÇÃO	2,5
27-DISTRIBUIDORA SEM FRACIONAMENTO DE DROGAS	2,5
-MEDICAMENTOS	2,5
-INSUMOS FARMACÊUTICOS	2,5
-DE CORRELATOS	2,5
-DE PRODUTOS DE HIGIENE E PERFUMES	2,5
-DE SANEANTES DOMISSANITÁRIOS	2,5
28 – DISTRIBUIDORA COM RETALHAMENTO DE DROGAS:	3,5
-MEDICAMENTOS	3,5
-INSUMOS FARMACEUTICOS	3,5
-COSMÉTICOS	3,5
-PRODUTOS DE HIGIENE E LIMPEZA	3,5
-SANEANTES DOMISSANITARIOS	3,5
29-DIPENSÁRIO, POSTO DE MEDICAMENTOS E ERVANARIA	1,75
30 - CASA AGROPECUÁRIA	05
31-COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES - CASA DE PRODUTOS DENTÁRIOS	05
32- COMÉRCIO E REPRESENTAÇÕES - CASA DE PRODUTOS CIRÚRGICOS	05
33-FARMÁCIA DE MANIPULAÇÃO	3,5
34-DROGARIAS	3,5
35-LAVANDERIA COMERCIAL E INDUSTRIAL	05
36-LAVANDERIA HOSPITALAR	05
37 – APLICADORA DE PRODUTOS SANANTES E DOMISSANITÁRIOS	05
38- SERVIÇO DE LIMPEZA	2,5
39- HOTEIS Pousadas MOTEIS E SIMILARES:	
- ATÉ 15 QUARTOS	02
- ACIMA DE 15 ATE 30 QUARTOS	03
- ACIMA DE 30 ATE 50 QUARTOS	4,5
- ACIMA DE 50 QUARTOS	6,75
40-ESTABELECIMENTOS QUE UTILIZAM RADIAÇÃO IONIZANTE:	
- SERVIÇO DE MEDICINA NUCLEAR - IN VITRO	7,5
- SERVIÇO DE MEDICINA IN VITRO	6,75



-CLINICA DE ULTRASSOM

6,75

-CLINICA DE DENSIMETRIA	6,75
-CONJUNTO DE FONTES DE RADIOTERAPIA	6,75
- CLINICA DE RADIOLOGIA MÉDICA	10
- CLINICA DE RADIOLOGIA ODONTOLÓGICA	05
41-DEMAIS ESTABELECIMENTO NÃO ESPECIFICADO	
SUJEITOS À INSPEÇÃO SANITÁRIA:	
-BAIXA COMPLEXIDADE	20% DO ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO
-MÉDIA COMPLEXIDADE	10
-ALTA COMPLEXIDADE	20
42-MULTA POR ATRASO	
1- 10%(dez por cento) sobre o valor da taxa	
2- juro moratório	

*[Handwritten signature]*